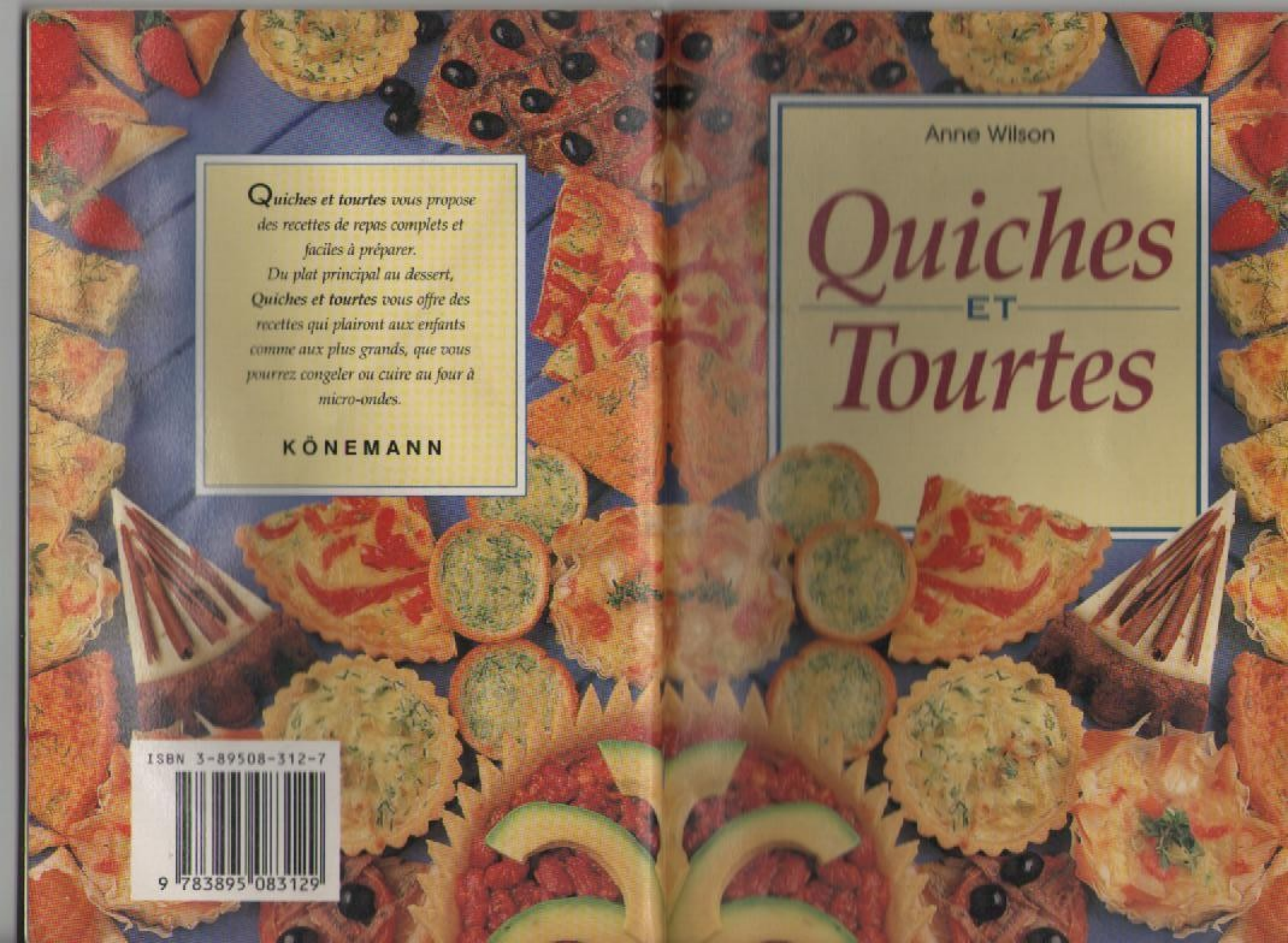


Quiches et tourtes vous propose des recettes de repas complets et faciles à préparer. Du plat principal au dessert, Quiches et tourtes vous offre des recettes qui plairont aux enfants comme aux plus grands, que vous pourrez congeler ou cuire au four à micro-ondes.

KÖNEMANN

ISBN 3-89508-312-7

9 783895 083129

Anne Wilson

Quiches ET Tourtes

Comment réussir votre pâte brisée

Vous croyez que de réussir une pâte à la fois riche et légère représente un véritable défi? Eh bien non! Pour passer maître dans l'art de la pâte à tarte, il suffit de suivre quelques étapes et de travailler la pâte rapidement.

Pour préparer les quiches et les tartes, on peut utiliser différentes pâtes : brisée ou feuilletée. Si vous voulez économiser du temps, les pâtes achetées dans le commerce donnent aussi de bons résultats. Mais rien n'égale une bonne pâte brisée maison. Le beurre donne une saveur incomparable à la pâte; l'eau favorise la liaison et dans certains cas, le lait peut remplacer l'eau; l'œuf (facultatif) lui apporte richesse et couleur et le sel rehausse les saveurs de la pâte.

Le secret : travailler la pâte rapidement

Pour obtenir une pâte légère, tendre et croustillante, il faut travailler la pâte rapidement. Si celle-ci est travaillée trop longtemps, elle devient dure, cartonneuse et difficile à abaisser.

Préparer la pâte brisée à la main

D'abord, coupez le beurre en petits morceaux. Mélangez-le à la farine avec les doigts afin d'obtenir une pâte fine et granuleuse, semblable à de la chapelure. Ajoutez un peu d'eau ou de lait, pétrissez rapidement et formez une boule. La pâte doit être souple sans être trop molle.

Préparer la pâte brisée au robot

Comme nous venons de le recommander pour la préparation de la pâte brisée à la main, il faut veiller à ce que le robot ne travaille pas trop la pâte. Mettez la farine, puis le beurre dans un récipient. Mélangez pendant 30 secondes afin d'obtenir une pâte fine et granuleuse. Ajoutez les autres ingrédients indiqués, puis la quasi-totalité du liquide. Mélangez pour bien incorporer tous les ingrédients. Au besoin, ajoutez un peu plus de liquide. Pétrir la pâte sur une surface enfarinée jusqu'à ce qu'elle soit souple.

Laisser reposer la pâte au frais

Refroidir la pâte est très important puisque le beurre ne doit pas se liquéfier ni la

pâte se réchauffer. Quand vous aurez formé une boule avec la pâte, enveloppez-la dans un papier cellophane et mettez-la mettre au réfrigérateur avant de l'abaisser. La réfrigération rend la pâte plus malléable.

Abaisser la pâte

Pour que la pâte s'abaisse facilement, il faut qu'elle ait une bonne consistance. Si elle est trop molle, vous devez la laisser plus

longtemps au réfrigérateur, si elle est trop ferme, vous la travaillerez au rouleau à pâtisserie. Farinez légèrement la surface de travail. Vous abaisserez la pâte vers l'extérieur et non pas vers vous, avec des gestes rapides et courts. Veillez à bien lever le rouleau à pâtisserie après chaque coup de rouleau. Pour plus de facilité, vous pouvez tourner votre pâte à chaque fois. Le diamètre de la pâte doit être un peu plus grand que celui du moule.

Foncer le moule

Soulevez la pâte abaissée avec le rouleau à pâtisserie et couvrez-en le moule en

faisant attention de ne pas l'étirer ou la déchirer. Ourlez la pâte sur les bords du moule avec les doigts et appuyez doucement sur le fond afin qu'elle adhère partout. Si vous utilisez un moule en métal, vous pouvez passer le rouleau à pâtisserie sur les bords du moule pour ôter l'excès de pâte. Pour un moule en céramique, coupez l'excès avec un couteau tranchant.

Finition de la croûte

Vous pouvez canneler les bords de la pâte avec les doigts ou pincer les bords avec une pince à canneler. Une façon toute simple : marquez la pâte avec une fourchette ou un couteau. Pour les tartes sucrées, on peut abaisser le surplus de pâte et y découpez des lanières qui serviront à décorer le dessus de tarte.

Cuisson de la pâte brisée

Les quiches et les tartes peuvent être cuites avec ou sans garniture. La cuisson de la pâte sans garniture se dit cuisson « à blanc ». Lorsque la pâte est en place dans le moule, il suffit de la couvrir de papier aluminium ou sulfurisé, puis de la remplir de riz ou de pois secs. Ceci évite à la pâte de boursoufler pendant la cuisson. Cette précuisson empêche également le liquide des fruits ou de la garniture de détremper la pâte; la croûte reste ainsi croustillante. La température du four doit être suffisamment élevée

lorsqu'on introduit le moule, afin que la pâte soit bien saisie et conserve sa forme. En principe, les quiches et les tartes se cuisent dans la partie inférieure du four.

Conservation de la pâte

La pâte brisée peut être conservée au réfrigérateur pendant deux ou trois jours. Et la congélation lui convient tellement bien qu'elle est vendue avec succès sous cette forme. Enveloppée dans une feuille de cellophane, votre pâte peut se conserver jusqu'à trois mois. Quand vous la décongèlerez, attendez qu'elle ait une température ambiante avant de la garnir. Si vous ne désirez pas la garnir de suite, vous pouvez la conserver encore 24 heures au réfrigérateur.

Vite fait, bien fait!

Quiches variées, pizzas aux légumes, tartes alléchantes, autant de plats savoureux et faciles, à mettre plus souvent au menu. Nourrissants, ils se servent chauds ou froids, accompagnés d'une salade croquante et une baguette.

Pizza au pesto et aux aubergines

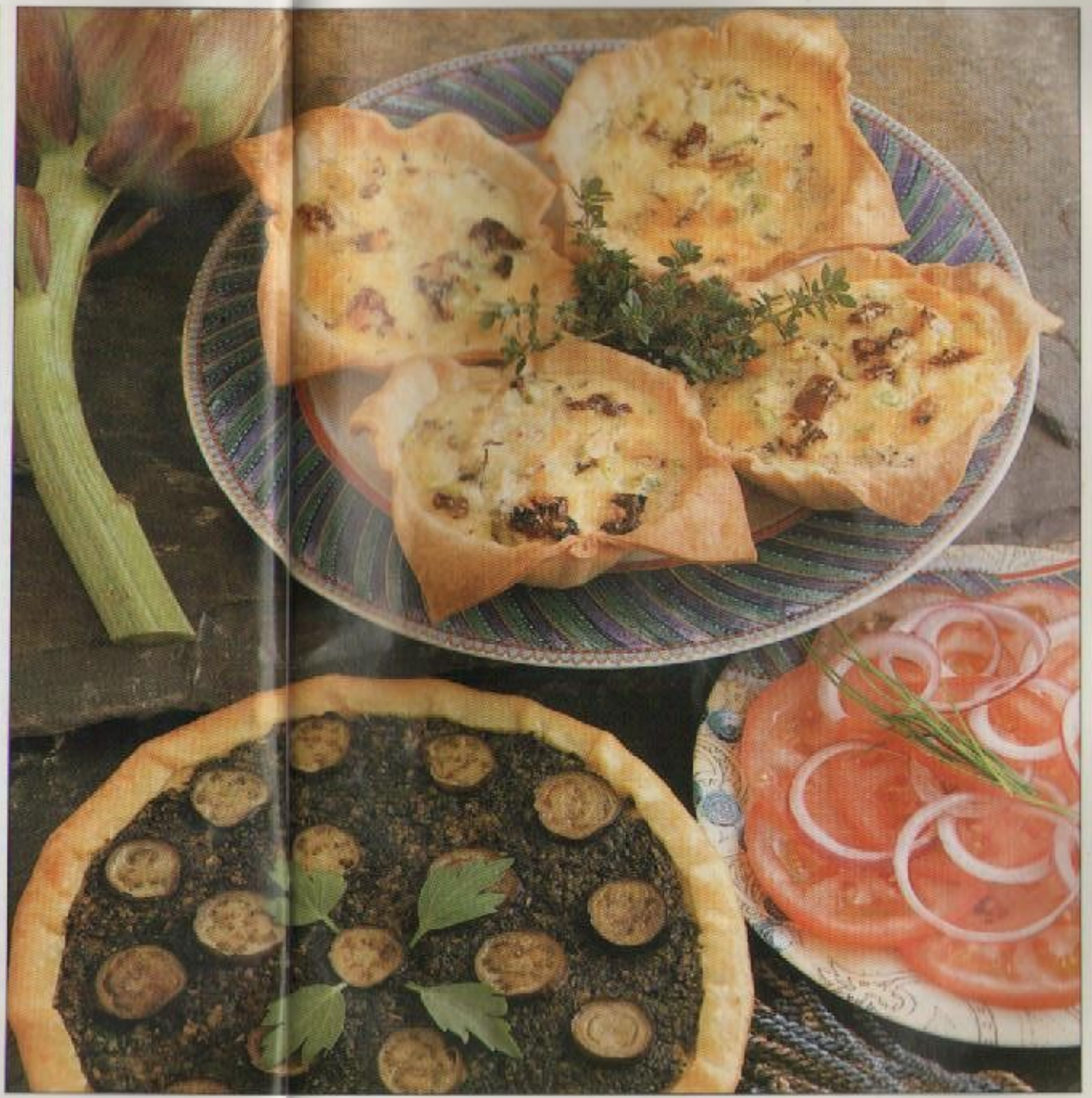
Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 4 à 6 parts

Pesto
1/4 tasse de pignons
1/4 de tasse de parmesan, râpé
2 gousses d'ail
1 tasse de feuilles de basilic frais, lavées et séchées,
1/2 tasse d'huile d'olive
Sel

Pizza
2 abaisses de pâte brisée maison ou du commerce
2 petites aubergines coupées en rondelles fines
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre
1 œuf, légèrement battu

1. Pesto
Broyez les pignons au robot. Ajoutez le parmesan, l'ail, le basilic et actionnez le robot à nouveau durant quelques secondes jusqu'à ce que le tout soit finement haché. Ajoutez l'huile d'olive en un filet continu tout en laissant le robot en marche. Salez. Le pesto doit être crémeux et homogène.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Huilez deux grandes plaques. À l'aide d'une assiette découpez deux cercles de 23 cm dans la pâte. Posez-les sur les plaques.
3. Étalez le pesto jusqu'à 3 cm du bord. Disposez les tranches d'aubergines et badigeonnez-les avec l'huile d'olive. Salez et poivrez. Repliez le rebord de la pâte vers l'intérieur et aplatissez-le comme sur la photo de la page 5. Badigeonnez la pâte avec l'œuf battu. Mettez au four et laissez cuire 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Servez bien chaud.

Tartelettes aux artichauts et aux tomates séchées (en haut, recette page 6), pizza au pesto et aux aubergines



Tartelettes aux artichauts et aux tomates séchées

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 4 parts

1 abaisse de pâte brisée maison ou du commerce
4 cœurs d'artichauts en conserve
1/2 tasse de tomates séchées dans l'huile, égouttées et coupées finement
2 oignons verts finement émincés
1/2 tasse de cheddar râpé
2 œufs
1/3 de tasse de crème épaisse
1 gousse d'ail écrasée
1/4 de cuil. à café de basilic séché ou 1/4 de cuil. à café de romarin séché
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C. Abaissez la pâte brisée et découpez-la en quatre pour tapisser quatre moules à tartelettes de 10 cm de diamètre. Laissez dépasser la pâte légèrement sur les côtés.
2. Recouvrez de papier aluminium et remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois secs et le papier aluminium. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.
3. Coupez les cœurs d'artichauts en quartiers. Répartissez les cœurs d'artichauts, les tomates séchées, les oignons émincés et le fromage dans les moules à tartelettes.
4. Mélangez les œufs, la crème, l'ail, le romarin et le basilic dans un bol. Salez et poivrez. Versez dans les moules à tartelettes. Laissez cuire 20 minutes au four jusqu'à ce que ce les tartelettes soient dorées. Servez-les chaudes ou à température ambiante.

Note :
Plutôt que de préparer 4 tartelettes, vous pouvez préparer une seule tarte en utilisant un moule à tarte de 23 cm de diamètre.

Quiche au saumon fumé

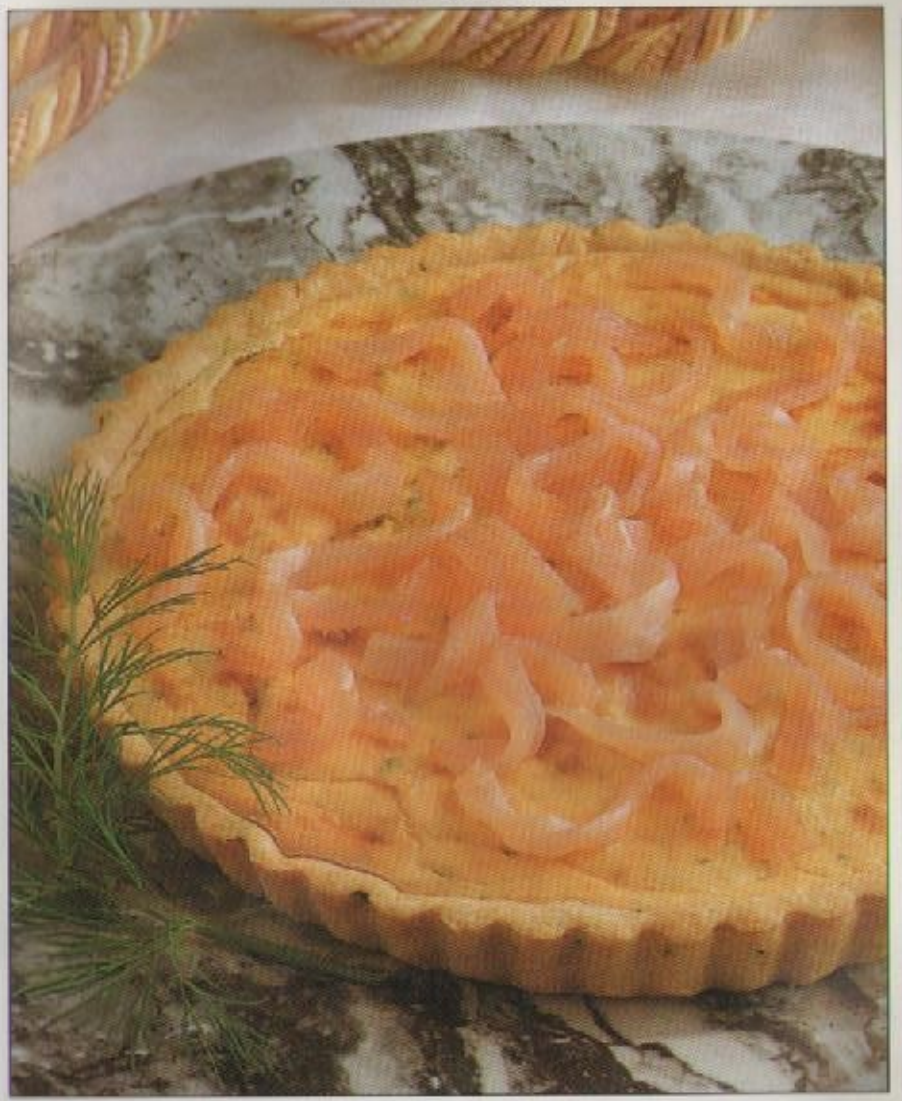
Préparation : 15 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 6 parts

1 tasse de farine
1 cuil. à café de thym frais haché ou 1/2 cuil. à café de thym séché
1 pincée de sel
60 g de beurre en morceaux
1 jaune d'œuf
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
100 g de saumon fumé tranché
125 g de fromage à la crème
180 ml de lait
2 œufs légèrement battus
2 cuil. à soupe de mayonnaise
2 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée ou 2 cuil. à café de ciboulette séchée
1 cuil. à soupe de thym frais haché ou 1 cuil. à café de thym séché
1/2 cuil. à café de zeste de citron râpé
Poivre
40 g de saumon fumé en lanières pour décorer

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mettez la farine, le beurre et le thym dans le bol du robot et mélangez pendant 30 secondes jusqu'à ce que la préparation devienne granuleuse. Ajoutez le jaune d'œuf, puis l'eau petit à petit afin de former une boule. Rajoutez de l'eau le cas échéant. Posez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Enveloppez-la dans une feuille de cellophane et laissez reposer 20 minutes au frais.
2. Abaissez la pâte entre deux feuilles de papier cellophane. Foncez le fond et les bords d'un moule à quiche de 20 cm. Coupez l'excès de pâte.
3. Couvrez de papier aluminium. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois secs et le papier aluminium. Poursuivez la cuisson au four jusqu'au moment où la pâte devient légèrement dorée.
4. Garniture
Réduisez la température du four à 180 °C. Dans le bol du robot, mélangez le saumon fumé, le fromage à la crème, le lait, les œufs, la mayonnaise, les herbes et le zeste de citron. Poivrez. Versez sur la pâte. Laissez cuire 25 minutes au four. La quiche doit être légèrement dorée et ferme au toucher. Décorez de saumon fumé.

Note :
Vous pouvez remplacer le saumon fumé par de la truite fumée. Prenez dans ce cas du fromage à la crème allégé pour que votre quiche ne soit pas trop grasse.



Quiche au saumon fumé

Quiche aux légumes

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 6 parts

3 tranches de poitrine fumée, finement coupées
1 oignon émincé
3 petites courgettes râpées
1 carotte râpée
150 g de citrouille fraîche, râpée
1 tasse de cheddar fort râpé
1/2 tasse de farine
1/2 cuil. à café de levure chimique
5 œufs légèrement battus
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un moule carré de 20 cm et recouvrez le fond de papier sulfurisé. Faites revenir la poitrine fumée dans une poêle. Égouttez sur du papier absorbant. Faites fondre l'oignon dans le gras de la poitrine fumée.
2. Dans un bol, mélangez les courgettes, la carotte, la citrouille, le cheddar, la farine et la poudre à pâte. Ajoutez l'oignon et la poitrine fumée. Incorporez les œufs pour obtenir un mélange homogène. Salez et poivrez. Versez dans le moule. Laissez cuire 30 minutes au four. La quiche doit être dorée et ferme au toucher. Servez chaud ou à température ambiante.

Quiche à la ricotta et au jambon

Préparation : 15 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 55 minutes
Pour 4 à 6 parts

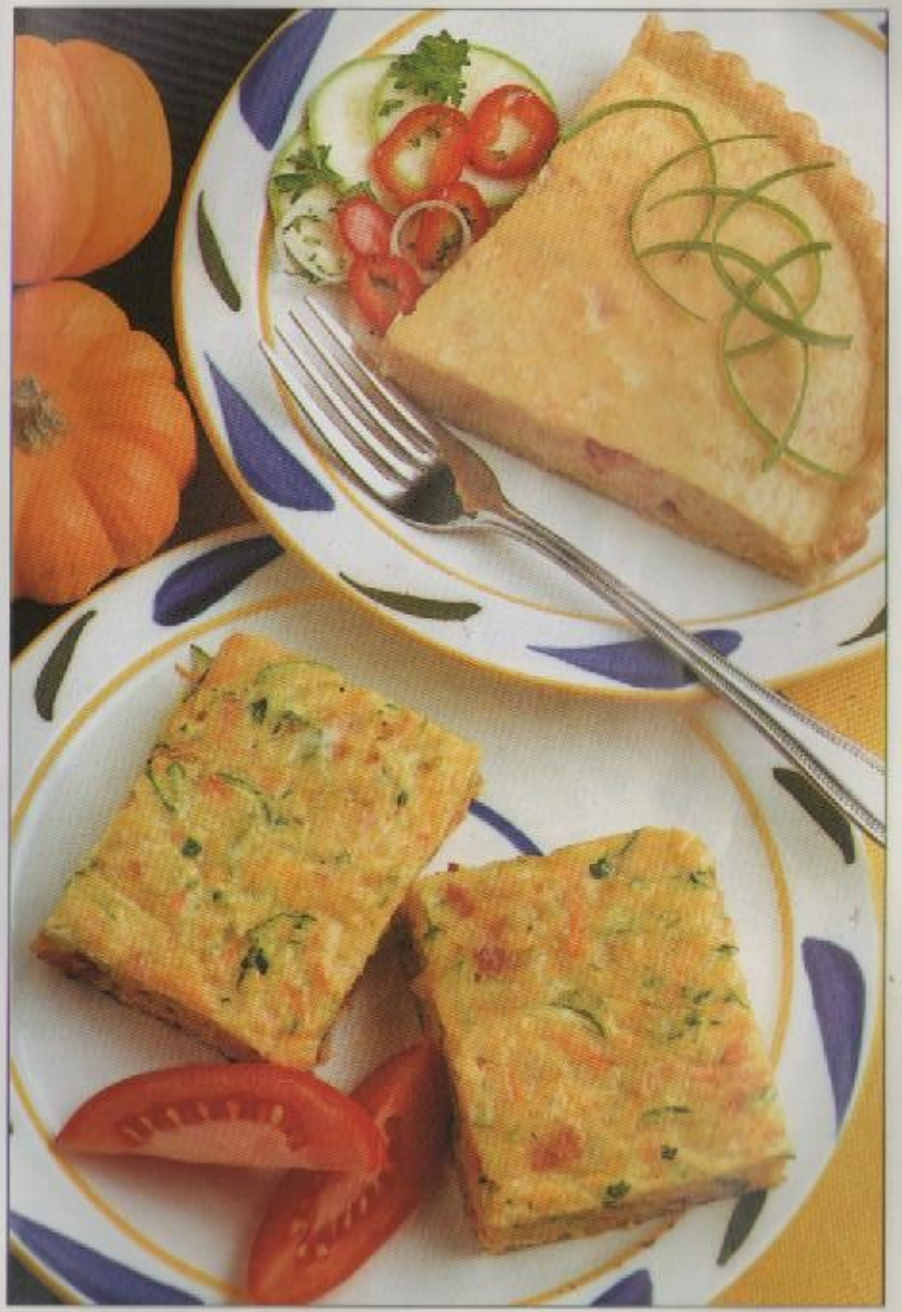
1 1/4 tasse de farine
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
1 jaune d'œuf
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

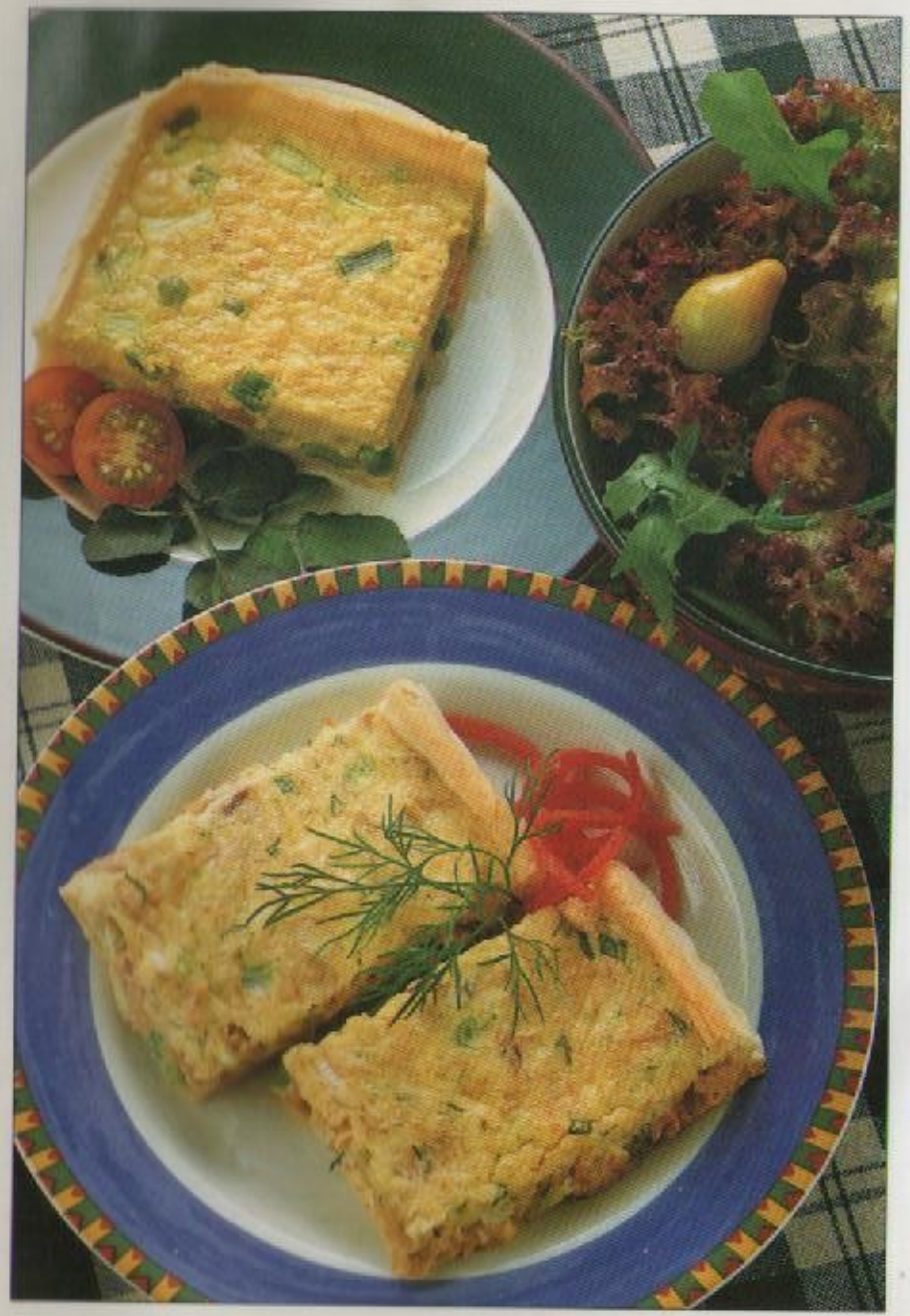
Garniture
250 g de fromage ricotta
130 g de maïs en conserve égoutté
1/2 tasse de jambon en petits morceaux
3 œufs légèrement battus
1/2 tasse de crème épaisse
3 oignons verts émincés
2 cuil. à soupe de farine
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mettez la farine et le sel dans le bol du robot. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez le jaune d'œuf, puis l'eau graduellement pour obtenir une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Déposez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Recouvrez d'une feuille de cellophane et mettez la pâte au frais pendant 20 minutes.
2. Abaisser la pâte entre deux feuilles de cellophane. Recouvrez le fond et les bords d'un moule à quiche 20 cm. Coupez l'excès de pâte.
3. Couvrez la pâte de papier aluminium. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Poursuivez la cuisson au four jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.
4. Garniture
Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot et mélangez bien. Versez la préparation sur la pâte. Laissez cuire 35 minutes au four jusqu'à ce que la garniture soit ferme au toucher.

Note :
La pâte peut être préparée la veille. Enveloppez-la dans une feuille de cellophane et conservez-la au réfrigérateur.

Quiche à la ricotta et au jambon (en haut) et quiche aux légumes





Quiche au thon

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 6 parts

6 feuilles de pâte feuilletée
60 g de beurre fondu

Garniture
425 g de thon égoutté
1/2 tasse de mayonnaise
4 oignons verts émincés
4 œufs légèrement battus
1 tasse de crème épaisse allégée
1/2 tasse de cheddar râpé
1 cuil. à soupe d'aneth frais haché ou 1 cuil. à café d'aneth séché
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C. Étalez une feuille de pâte feuilletée et badigeonnez-la avec du beurre fondu. Déposez une autre feuille de pâte par-dessus et badigeonnez-la également avec du beurre fondu. Procédez de même avec les autres feuilles.
2. Beurrez un moule rectangulaire de 35 x 10 cm. Placez les feuilles de pâte dans le moule.
3. Garniture
Mélangez bien tous les ingrédients dans un bol. Versez dans le moule. Laissez cuire 35 minutes au four. La quiche doit être légèrement dorée et ferme au toucher.

Quiche indienne

Préparation : 20 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 55 minutes
Pour 6 parts

1 1/4 tasse de farine
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
1 œuf
1 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
1 cuil. à soupe d'huile
3 tasses de macédoine de légumes surgelés
2 cuil. à café de curry
5 œufs légèrement battus
1 1/2 tasse de crème épaisse allégée
1/4 de tasse de farine
1/2 tasse de crème aigre
3 oignons verts émincés
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mettez la farine et le sel dans le bol du robot culinaire. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez l'œuf, puis l'eau graduellement pour former une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Recouvrez d'une feuille de cellophane et mettez la pâte au frais pendant 20 minutes.
2. Abaissez la pâte entre deux feuilles de cellophane. Foncez le fond et les bords d'un moule de 23 cm peu profond. Coupez l'excès de pâte.
3. Couvrez de papier aluminium et remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson. La pâte doit être légèrement dorée.
4. Garniture
Réduisez la température du four à 180 °C. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir les légumes avec le curry. Mélangez les légumes avec le reste des ingrédients dans un bol. Versez sur la pâte et laissez cuire 35 minutes au four. La quiche doit être légèrement dorée et ferme au toucher.

Quiche indienne (en haut) et quiche au thon

Feuilletés de ratatouille

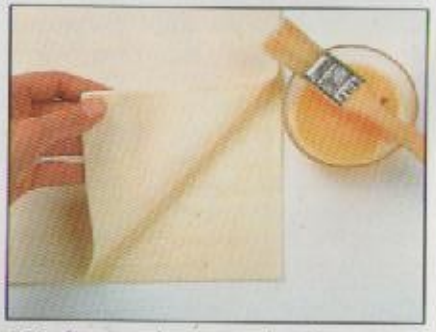
Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 4 parts

2 abaisses de pâte feuilletée du commerce, décongelées
1 œuf légèrement battu
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 oignon, finement émincé
2 gousses d'ail écrasées
1 grosse aubergine coupée en rondelles de 1 cm
2 courgettes coupées en rondelles de 1 cm
1 poivron rouge, en gros cubes
1 poivron vert, en gros cubes
2 tomates coupées grossièrement
Sel et poivre

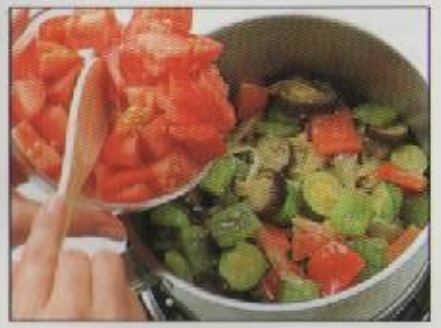
1. Préchauffez le four à 180 °C. Abaissez la pâte feuilletée et badigeonnez avec l'œuf battu. Déposez l'autre pâte par-dessus. Coupez la pâte en quatre carrés. Posez-les sur une plaque et laissez cuire 20 minutes au four, jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée. Laissez refroidir.
2. Dans une poêle, faites fondre l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajoutez l'aubergine, les courgettes et les poivrons. Couvrez et laissez mijoter 10 minutes en remuant de temps à temps.
3. Ajoutez les tomates. Salez et poivrez. Laissez cuire 10 minutes sans couvrir et remuez de temps en temps. Le liquide doit être presque évaporé. Pour servir, découpez un cercle de 7,5 cm dans chaque carré de pâte et retirez la pâte au centre. Remplissez de ratatouille et servez immédiatement.

Feuilletés de ratatouille

1. Préparez les légumes.



2. Badigeonnez la pâte avec l'œuf battu. Posez l'autre abaisse dessus.



3. Ajoutez les tomates. Assaisonnez et laissez cuire 10 minutes.

4. Retirez la pâte au centre des carrés. Remplissez de ratatouille.

Frittata aux oignons verts et aux champignons

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 4 à 6 parts

1 cuil. à soupe d'huile
150 g de champignons coupés en lamelles
6 oignons verts émincés
2 cuil. à soupe de persil frais haché ou 2 cuil. à café de persil séché
1/2 tasse de farine
1/2 tasse de cheddar fort râpé
2 œufs
1/2 tasse de crème épaisse allégée
125 ml de lait
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un moule à quiche de 23 cm. Dans une poêle, faites revenir les champignons dans l'huile. Laissez refroidir.
2. Mélangez les oignons verts, le persil, la farine et le fromage dans un bol. Égouttez les champignons et ajoutez-les.
3. Battez les œufs, la crème et le lait. Salez et poivrez. Ajoutez à la préparation. Versez dans le moule. Laissez cuire 25 minutes au four jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher. Servez chaud ou à température ambiante.

Quiche aux poivrons et aux asperges

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 6 parts

1 boîte de 340 g d'asperges égouttées, ou 12 petites asperges fraîches, cuites
6 tranches de pain blanc ou brun
325 ml de lait
4 œufs
3/4 de tasse de cheddar fort râpé
1/2 tasse de crème aigre
4 oignons verts émincés
1/2 poivron rouge coupé
1 gousse d'ail écrasée
Sel et poivre noir en grains concassé

1. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez légèrement un moule à tarte de 23 cm. Égouttez bien les asperges sur du papier absorbant.
2. Retirez les croûtes des tranches de pain. Coupez le pain en petits cubes. Mélangez le pain et le lait dans un bol. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien. Versez dans le moule. Laissez cuire 40 minutes au four

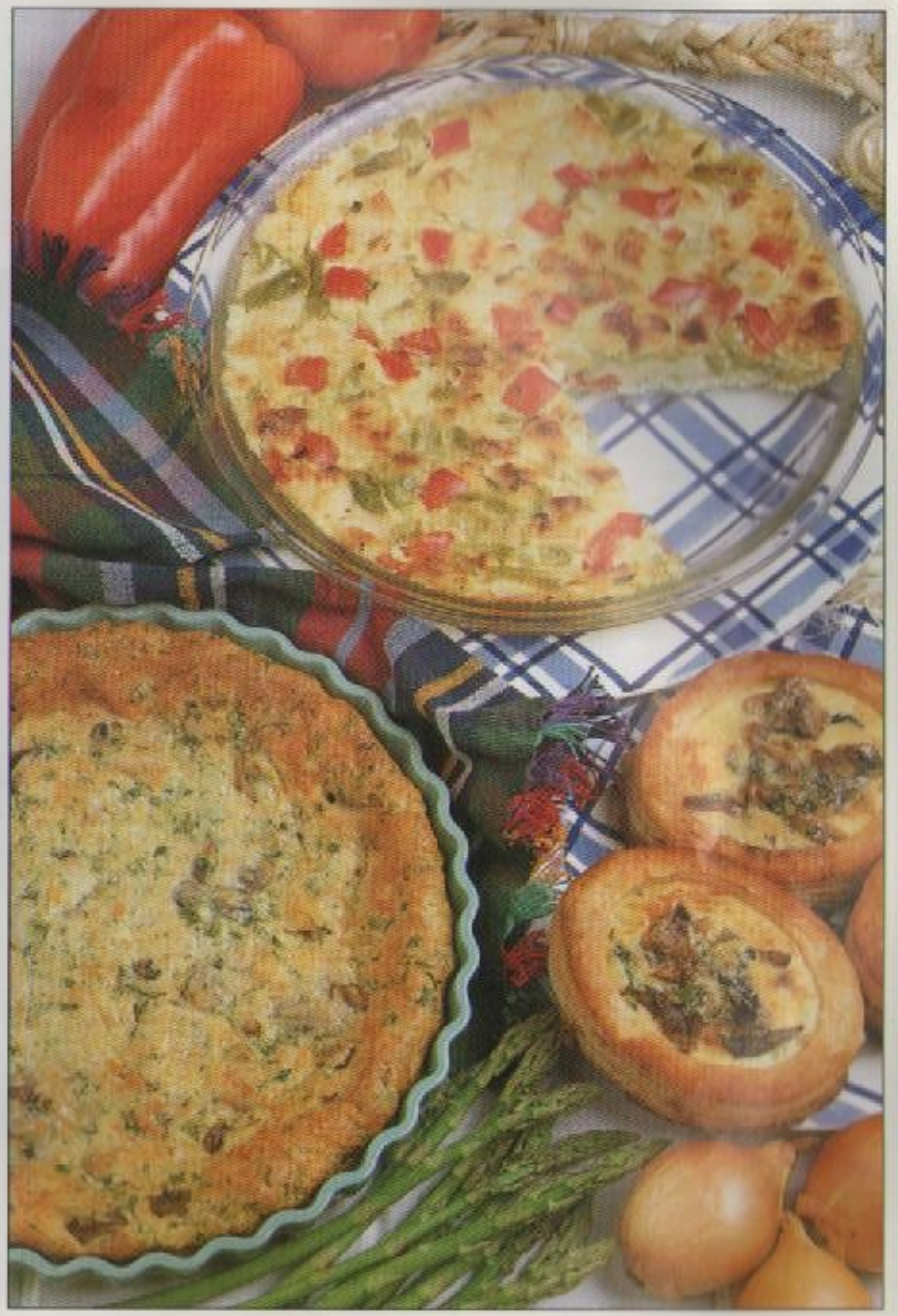
Bouchées aux champignons

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 4 parts

4 croûtes feuilletées de 10 cm précuites
200 g de champignons coupés en lamelles
30 g de beurre
3 œufs
1/4 de tasse de crème épaisse
1/2 cuil. à café de moutarde de Dijon
1/4 de tasse de cheddar fort râpé
2 cuil. à soupe de persil frais haché ou 1 cuil. à soupe de persil séché
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C. Poser les croûtes feuilletées sur une plaque.
2. Faites revenir les champignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Battez les œufs, la crème et la moutarde dans un bol. Ajoutez le fromage, le persil et les champignons. Salez et poivrez.
4. Répartissez le mélange dans les croûtes. Laissez cuire 20 minutes au four. Les bouchées doivent être dorées et fermes au toucher. Servez avec une salade verte.

Dans le sens des aiguilles d'une montre en partant du haut : quiche aux poivrons et aux asperges, bouchées aux champignons et frittata aux oignons verts et aux champignons



Mini-quiches aux herbes

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 18 mini-quiches

18 tranches de pain blanc ou brun, sans les croûtes
40 g de beurre mou

Garniture
2 œufs
2 cuil. à soupe de lait
1/2 tasse de crème épaisse
2 cuil. à café de ciboulette fraîche hachée ou 1 de cuil. à café de ciboulette séchée
1 cuil. à café d'aneth frais haché ou 1/4 de cuil. à café d'aneth séché
1 cuil. à café de thym frais haché ou 1/4 de cuil. à café de thym séché
1 cuil. à soupe de persil frais haché ou 1 cuil. à café de persil séché
2 cuil. à soupe de parmesan râpé
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C. Beurrez 18 moules à muffins. Découpez des cercles dans les tranches de pain à l'aide d'un emporte-pièce rond ou d'un verre de 7,5 cm de diamètre. Abaissez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Badigeonnez les deux côtés des cercles de pain avec le beurre. Pressez les tranches dans les moules à muffins. Laissez cuire 10 minutes au four jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et croustillants. Ne pas trop cuire.
2. Garniture
Réduisez la température du four à 180 °C. Mélangez bien les œufs, le lait, la crème et les herbes dans un bol. Salez et poivrez. Versez le mélange sur les croûtes cuites, puis saupoudrez de parmesan.

Laissez cuire 25 minutes au four jusqu'à ce que les quiches soient légèrement dorées et fermes au toucher.

Pissaladière

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 6 à 8 parts

1 abaisse de pâte feuilletée du commerce, décongelée
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 oignons finement émincés
2 tomates coupées en rondelles
Sel et poivre
1/4 de cuil. à café de thym séché
1/2 cuil. à café d'origan séché
1/4 de tasse de cheddar râpé
45 g de filets d'anchois, égouttés
1/4 de tasse d'olives noires dénoyautées, coupées en deux
1 œuf légèrement battu

1. Préchauffez le four à 180 °C. Abaissez la pâte feuilletée et posez-la sur une plaque beurrée.
2. Dans une poêle, faites revenir les oignons à l'huile. Disposez-les sur la pâte jusqu'à 2 cm du bord. Posez les rondelles de tomate uniformément sur les oignons. Salez et poivrez. Saupoudrez d'herbes et de fromage.
3. Coupez chaque filet d'anchois en deux dans le sens de la longueur. Disposez-les sur le fromage en formant des croisillons. Placez une moitié d'olive dans les losanges ainsi formés. Badigeonnez le bord de la pâte avec l'œuf battu. Laissez cuire 25 minutes au four jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Coupez en carrés et servez chaud.

Pissaladière (en haut) et mini-quiches aux herbes

CUISI TRUC

Pour conserver vos fines herbes, lavez-les et séchez-les bien. Ensuite, disposez-les dans un sac en plastique que vous déposerez dans le bas du réfrigérateur.

Quiche au jambon cru et au camembert

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 4 à 6 parts

4 feuilles de pâte feuilletée
20 g de beurre fondu ou d'huile
4 tranches de jambon cru coupées en morceaux
60 g de camembert en morceaux
2 œufs
1/2 tasse de crème épaisse
Poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez les feuilles de pâte et superposez-les dans un moule à fond amovible de 20 cm. Les pointes qui dépassent du moule doivent former une étoile. Assurez-vous que la pâte recouvre bien le fond du moule.
2. Posez le jambon cru et le camembert sur la pâte. Battez les œufs et la crème. Poivrez. Versez le tout dans le moule. Rabattez la pâte vers l'intérieur du moule en la plissant, de façon à former un bord de pâte assez large (voir photo page 19).
3. Laissez cuire 35 minutes au four jusqu'à ce que la quiche soit cuite et dorée. Servez chaud avec une salade verte.

Pizza aux poivrons

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 4 parts

2 tasses de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1/3 de tasse de parmesan râpé
30 g de beurre
125 ml de lait

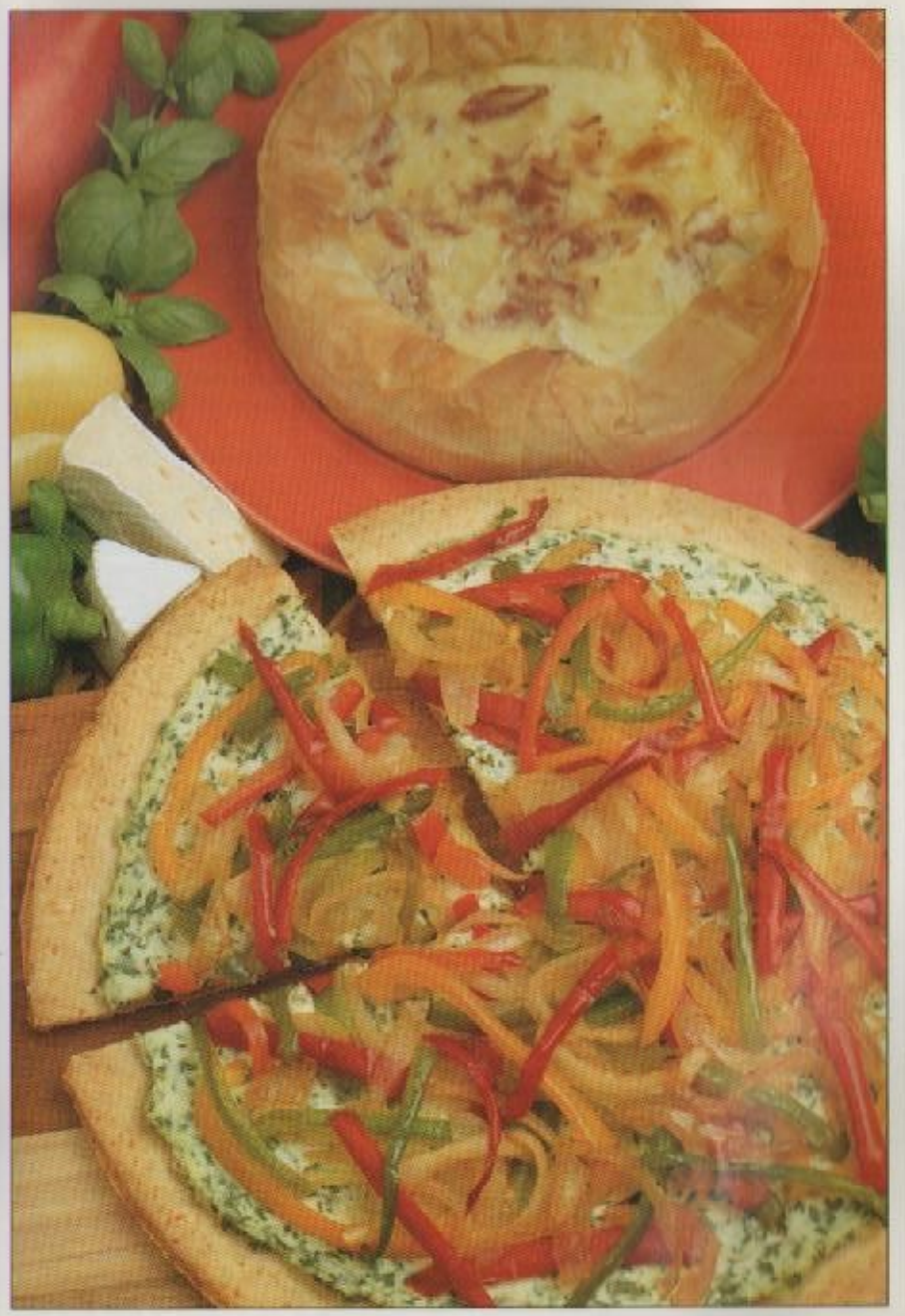
Garniture
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 poivron jaune
1 oignon émincé
1/2 tasse de fromage ricotta
1 cuil. à soupe de basilic frais haché ou 1 cuil. à café de basilic séché
1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée ou 1 cuil. à café de ciboulette séchée
1 cuil. à soupe de persil frais haché ou 1 cuil. à café de persil séché
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C. Huilez légèrement une plaque à pizza de 30 cm. Saupoudrez de farine. Tamisez la farine dans un bol et mélangez avec la levure chimique et le sel. Ajoutez le parmesan, puis le beurre en morceaux. Le mélange doit être fin et granuleux. Ajoutez le lait graduellement et mélangez pour obtenir une pâte souple. Versez un peu plus de lait au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée. Abaissez et tapissez la plaque à pizza.
2. Épépinez les poivrons et coupez-les en lanières de 1 cm de large. Dans une poêle, faites revenir les poivrons et l'oignon dans l'huile. Laissez refroidir.
3. Mélangez la ricotta et les herbes dans un bol. Salez et poivrez. Étalez sur la pâte jusqu'à 2 cm du bord. Disposez les légumes sur la ricotta. Laissez cuire 25 minutes au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Servez chaud.

Cuisi-truc

Essayez le jambon de Parme. Il se mange tel que en hors-d'œuvre et il est délicieux avec le cantaloup. Ses tranches doivent être très fines.

Quiche au jambon cru et au camembert (en haut) et pizza aux poivrons



Quiche aux trois fromages

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 6 parts

6 feuilles de pâte feuilletée
60 g de beurre fondu

Garniture
1/4 de tasse de cheddar râpé
1/2 tasse de gruyère râpé
1/2 tasse d'emmenthal râpé
3 œufs légèrement battus
125 ml de lait
3/4 de tasse de crème épaisse
1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée ou 1 cuil. à café de ciboulette séchée
2 cuil. à soupe de persil frais haché ou 2 cuil. à café de persil séché
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C. Étalez une feuille de pâte feuilletée et badigeonnez-la avec du beurre fondu. Déposez une autre feuille de pâte par-dessus et badigeonnez-la également avec du beurre fondu. Procédez de même avec les autres feuilles.
2. Beurrez un moule peu profond de 23 cm. Foncez le moule en repliant la pâte vers l'intérieur, sur le rebord du moule (voir photo page 21).
3. Garniture
Mélangez bien tous les ingrédients dans un bol, puis versez dans le moule. Laissez cuire 35 minutes au four. La quiche doit être légèrement dorée.

Quiche aux pommes de terre et à la moutarde

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 6 parts

2 abaisses de pâte brisée maison ou du commerce

Garniture
1 1/2 tasse de purée de pommes de terre
2 cuil. à soupe de moutarde de Dijon
3 œufs légèrement battus
1/2 tasse de crème aigre
1/4 de tasse de crème épaisse
2 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée ou 2 cuil. à café de ciboulette séchée
1 cuil. à soupe de parmesan râpé
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C. Abaissez la pâte brisée en une couche fine. Foncez un moule à quiche de 23 cm. Coupez l'excès de pâte.
2. Tapissez le moule de papier aluminium. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois secs puis le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
3. Garniture
Mélangez tous les ingrédients dans un bol, puis versez sur la croûte. Laissez cuire 30 minutes au four. La quiche doit être ferme au toucher. Serviez chaud.

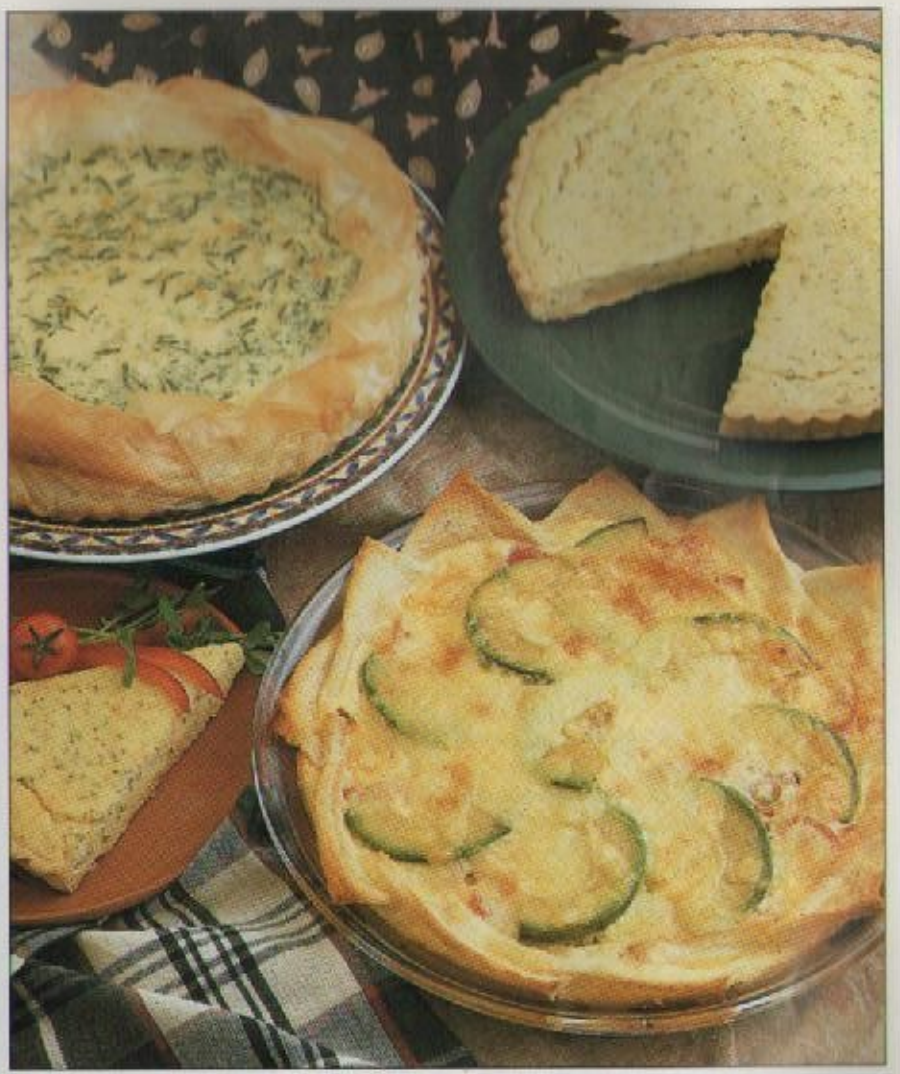
Quiche à l'avocat, à la tomate et au jambon

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 6 parts

8 tranches de pain, sans les croûtes
40 g de beurre mou

Garniture
80 g de jambon cuit, coupé en morceaux
4 tomates coupées en rondelles
1 avocat mûr de taille moyenne coupé en morceaux
1 tasse de cheddar râpé
3 œufs
1/3 de tasse de crème fraîche
75 ml de lait
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C. Aplatissez les tranches de pain avec un rouleau à pâtisserie. Coupez chaque tranche en deux en diagonale. Beurrez le pain des deux côtés. Pressez le pain dans un moule à tarte de 23 cm. Recouvrez le fond et les bords. Laissez cuire 10 minutes au four. Le pain doit être légèrement doré et croustillant, mais pas trop cuit.
2. Garniture
Réduisez la température du four à 180 °C. Posez le jambon, les tomates, l'avocat et le fromage sur le pain croustillant. Mélangez les œufs, la crème fraîche et le lait dans un bol. Salez et poivrez. Versez dans le moule. Laissez cuire 30 minutes au four. La quiche doit être légèrement dorée et ferme au toucher.



Dans le sens des aiguilles d'une montre, en partant de la gauche : quiche aux trois fromages, quiche aux pommes de terre et à la moutarde et quiche à l'avocat, à la tomate et au jambon

Plats à succès

Découvrez la tourte mexicaine, retrouvez la quiche lorraine et savourez la quiche aux poireaux. Pour le bon goût des petits plats maison en version accélérée, n'hésitez pas à utiliser les pâtes du commerce. À vos fourneaux!

Quiche lorraine

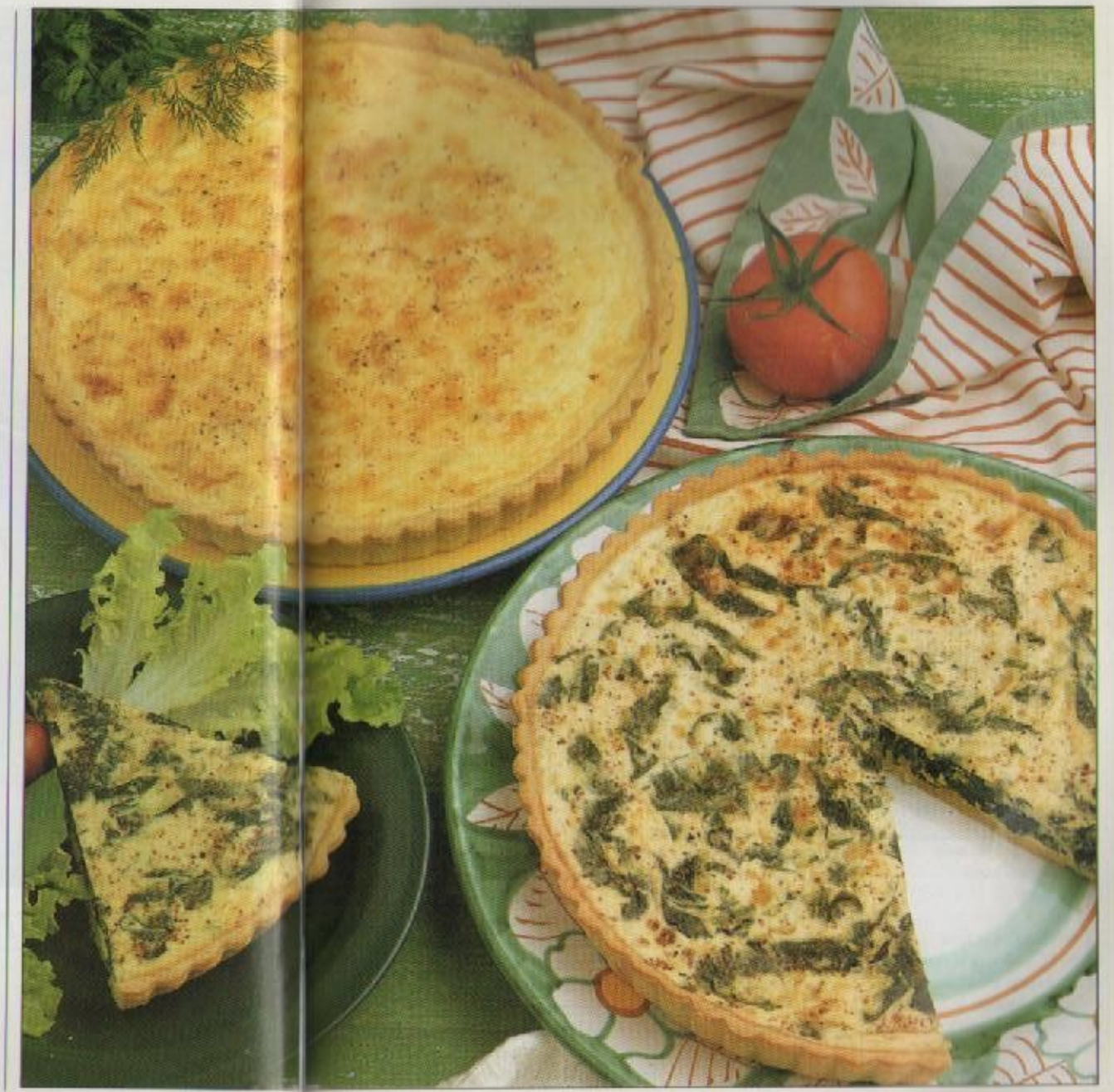
Préparation : 30 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 4 parts

1 1/4 tasse de farine
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
2 à 3 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
8 tranches de poitrine fumée
60 g de gruyère râpé
3 œufs légèrement battus
1/2 tasse de crème épaisse
125 ml de lait
1/4 cuil. à café de noix de muscade râpée
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Mélangez la farine et le sel dans un bol, puis le beurre en morceaux pour obtenir une pâte fine et granuleuse. Ajouter l'eau petit à petit et formez une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle soit souple. Abaissez la pâte et foncez un moule à quiche de 23 cm. Recouvrez de papier aluminium et mettez au frais pendant 20 minutes.
3. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois secs et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Garniture
Dans une poêle ou au four à micro-ondes, faites revenir la poitrine fumée jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Égouttez sur du papier

Quiche lorraine (en haut) et quiche aux épinards (recette page 24)



absorbant. Coupez la poitrine fumée et posez les morceaux sur la sur la croûte. Ajoutez le fromage.
5. Battez les œufs, la crème et le lait dans un bol. Salez et poivrez. Verser sur la pâte et saupoudrez de muscade. Laissez cuire 30 minutes au four jusqu'à ce que la quiche soit dorée et ferme au toucher. Servez chaud ou froid.

Quiche aux épinards

Préparation : 30 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 6 parts

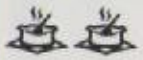
1 1/4 tasse de farine
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
1 jaune d'œuf
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
300 g d'épinards frais
1 tasse de fromage ricotta
1/2 tasse de cheddar râpé
4 oignons verts émincés
3 œufs
1/3 de tasse de crème aigre
60 ml de lait
1/2 cuil. à café de noix de muscade râpée
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mettez la farine et le sel dans le bol du robot culinaire. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez le jaune d'œuf, puis l'eau graduellement pour former une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Déposez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Recouvrez d'une feuille de cellophane et mettez la pâte au frais pendant 20 minutes.
2. Abaissez la pâte entre deux feuilles de cellophane. Foncez le fond et les bords d'un moule de 23 cm peu profond. Coupez l'excès de pâte.
3. Couvrez de papier aluminium et remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson. La pâte doit être légèrement dorée.
4. Garniture
Réduisez la température du four à 180 °C. Lavez les épinards et équeutez les feuilles. Plongez-les 30 secondes dans de l'eau bouillante salée. Rincez-les à l'eau froide. Égouttez, puis essorez avec les mains. Coupez les épinards et mettez-les dans un bol. Ajoutez le fromage ricotta, le cheddar, les petits oignons nouveaux, les œufs, la crème aigre, le lait, la muscade, le sel et le poivre. Versez dans le moule. Laissez cuire 35 minutes au four. La quiche doit être légèrement dorée et ferme au toucher. Laissez reposer 5 minutes dans le moule. Servez chaud.

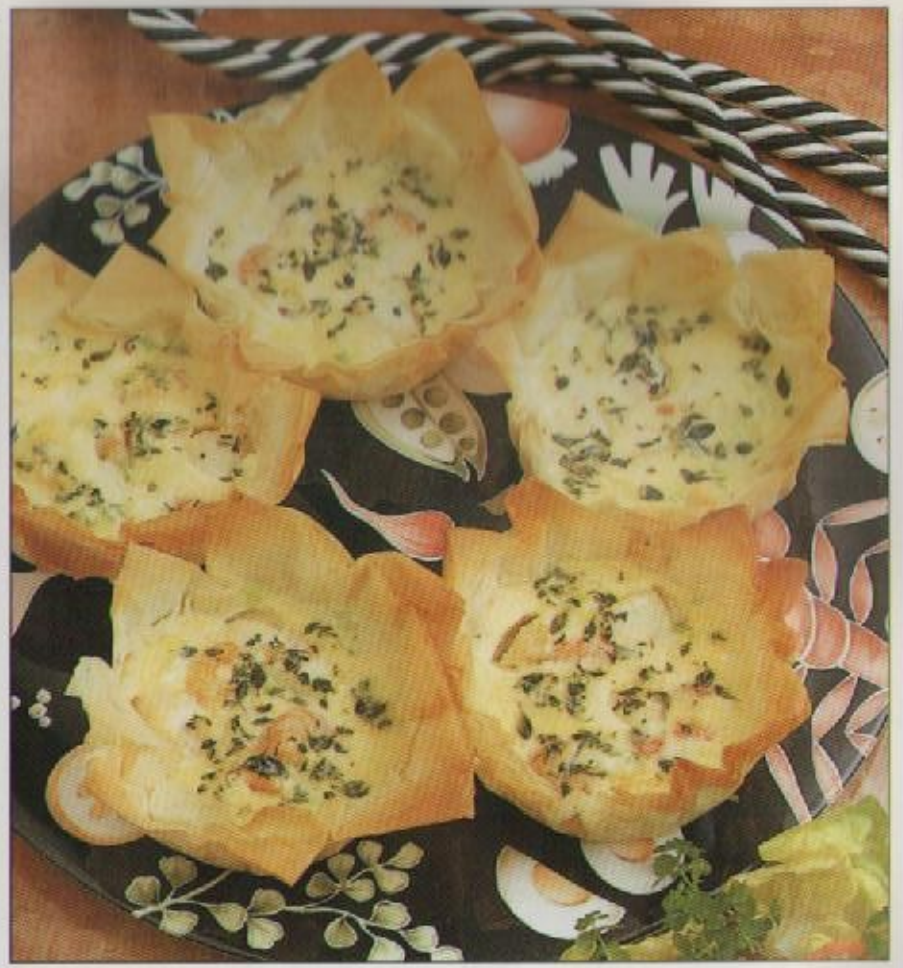
Mini-quiches aux fruits de mer

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 8 parts



8 feuilles de pâte feuilletée
60 g de beurre fondu
150 g de petites crevettes décortiquées
150 g de pétoncles coupés en deux
3 œufs
3/4 de tasse de crème épaisse
125 ml de lait
4 petits oignons nouveaux émincés
1/4 de tasse de cheddar râpé
2 cuil. à soupe de farine
1 cuil. à soupe de thym frais haché ou 1 cuil. à café de thym séché
Sel et poivre noir en grains concassé

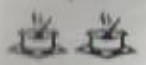
1. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez 8 moules ronds de 7,5 cm. Superposez quatre feuilles de pâte en badigeonnant chaque feuille de beurre fondu. Coupez la pâte en deux, puis coupez chaque moitié en quatre carrés. Répétez la même opération avec le reste de pâte et de beurre fondu. Recouvrez chaque moule de quatre carrés de pâte de façon à former une étoile. Badigeonnez avec du beurre fondu.
2. Répartissez les crevettes et les pétoncles dans les moules. Mélangez les œufs, la crème, le lait, les oignons, le fromage et la farine dans un bol. Salez et poivrez. Versez la préparation sur les fruits de mer. Saupoudrez de thym. Laissez cuire 30 minutes au four. Les quiches doivent être dorées et fermes au toucher. Laissez reposer 5 minutes avant de démouler. Servez chaud avec une salade verte.



Mini-quiches aux fruits de mer

Quiche aux poivrons

Préparation : 40 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 55 minutes
Pour 4 parts



1 tasse de farine
1 pincée de sel
60 g de beurre en morceaux
1 œuf
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
1 poivron rouge blanchi et coupé en fines lanières
2 œufs
1/2 tasse de crème épaisse
60 ml de lait
1 cuil. à café de moutarde de Dijon
1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée ou 1 cuil. à café de ciboulette séchée
Sel et poivre noir en grains concassé

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez la farine et le sel dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux. Le mélange doit être fin et granuleux. Ajoutez l'œuf, puis l'eau petit à petit pour obtenir une boule. Posez sur une surface légèrement farinée et pétrissez rapidement pour obtenir une pâte souple. Enveloppez dans une feuille de cellophane et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Abaissez la pâte entre deux feuilles de cellophane et foncez le fond et les bords d'un moule à quiche de 20 cm. Coupez l'excès de pâte.
3. Recouvrez de papier aluminium et remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Garniture
Disposez les lanières de poivron sur la croûte. Mélangez le reste des ingrédients. Versez sur la pâte. Laissez cuire 35 minutes au four. La quiche doit être légèrement dorée. Servez chaud ou froid.

Quiche du Nouveau-Mexique

Préparation : 35 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 55 minutes
Pour 4 parts

1 tasse de farine
1 pincée de sel
60 g de beurre en morceaux
1 jaune d'œuf
1/2 tasse de cheddar râpé
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
20 g de beurre
1 oignon finement émincé
1/2 poivron rouge coupé en lanières
1 1/2 tasse de poulet cuit coupé en petits morceaux
130 g de maïs en grains, égoutté
2 œufs
1/2 tasse de crème épaisse
125 ml de lait
1/4 de tasse de cheddar râpé
1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée ou 1 cuil. à café de ciboulette séchée
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez la farine et le sel dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux. Le mélange doit être fin et granuleux. Ajoutez le jaune d'œuf, le cheddar et l'eau petit à petit pour obtenir une boule. Posez sur une surface légèrement farinée et pétrissez pour obtenir une pâte souple. Enveloppez dans une feuille de cellophane et mettez au frais pendant 20 minutes.

Quiche aux poivrons (à gauche) et quiche du Nouveau-Mexique

2. Abaissez la pâte entre deux feuilles de cellophane et foncez le fond et les côtés d'un moule de 20 cm peu profond. Coupez l'excès de pâte.
3. Recouvrez de papier aluminium et remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Garniture
Réduisez la température du four à 180 °C. Dans une poêle, faites revenir l'oignon et le poivron dans le beurre. Disposez l'oignon et le poivron, le poulet et le maïs sur la croûte. Mélangez le reste des ingrédients et versez dans le moule. Laissez cuire 35 minutes au four. La quiche doit être légèrement dorée. Laissez reposer 5 minutes. Servez chaud ou froid avec une salade verte.

Quiche au crabe et aux herbes

Préparation : 35 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 4 à 6 parts

1 1/4 tasse de farine
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf
90 g de beurre en morceaux
1 cuil. à soupe d'aneth frais haché ou 1 cuil. à café d'aneth séché
1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée ou 1 cuil. à café de ciboulette séchée
1 cuil. à soupe de persil frais haché ou 1 cuil. à café de persil séché
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
20 g de beurre
1 oignon finement émincé
200 g de chair de crabe
2 œufs
3/4 de tasse de crème épaisse
1/3 de tasse de cheddar râpé
Sel et poivre
Brins d'aneth frais pour décorer

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez la farine et le sel dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux. Le mélange doit être fin et granuleux. Ajoutez le jaune d'œuf, les herbes et suffisamment d'eau pour obtenir une boule. Posez sur une surface légèrement farinée et pétrissez pour obtenir une pâte souple. Enveloppez dans une feuille de cellophane et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Abaissez la pâte et foncez le fond et les bords d'un moule rectangulaire de 35 x 10 cm. Coupez l'excès de pâte.
3. Recouvrez de papier sulfurisé et remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier sulfurisé. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Garniture
Réduisez la température du four à 180 °C. Dans une poêle, faites fondre l'oignon dans le beurre. Égouttez soigneusement la chair de crabe. Posez l'oignon et la chair de crabe sur la croûte. Mélangez dans un bol les œufs, la crème et le fromage. Salez et poivrez. Versez sur le crabe. Laissez cuire 30 minutes au four. La quiche doit être légèrement dorée. Décorez avec les brins d'aneth. Servez chaud.

Note :
Vous pouvez utiliser de la chair de crabe surgelée ou en conserve.

Quiche au crabe et aux herbes

1. Pétrissez pour obtenir une pâte souple.

2. Abaissez la pâte et foncez les fonds et les bords du moule.

3. Recouvrez de papier sulfurisé et remplissez de pois secs ou éventuellement de riz.

4. Posez l'oignon et la chair de crabe sur la croûte, puis versez la préparation d'œufs, de crème et de fromage.

Pizza épaisse à l'américaine

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 4 à 6 parts

2 tasses de farine
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1 cuil. à café de sucre
15 g de beurre en morceaux
250 ml de lait

Garniture
140 g de sauce tomate
1/2 cuil. à café de basilic séché
Sel et poivre
1/2 poivron vert finement coupé
1 petit oignon émincé
6 tomates cerises coupées en morceaux
6 champignons coupés en lamelles
10 olives noires dénoyautées
1 1/4 tasse de cheddar râpé
140 g de jambon cuit coupé en petits morceaux

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mettez la farine, la levure chimique, le sel et le sucre dans le bol du robot. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Transférez dans un bol. Faites un puits au milieu et versez-y le lait. Mélangez afin d'obtenir une pâte molle et collante. Pétrissez sur une surface légèrement farinée.
2. Beurrez un moule carré de 23 cm peu profond. Abaissez la pâte entre deux feuilles de cellophane et foncez le fond et les bords du moule. Coupez l'excès de pâte.
3. Garniture
Recouvrez la pâte de sauce tomate. Saupoudrez de basilic. Salez et poivrez. Ajoutez le reste des ingrédients. Laissez cuire 35 minutes au four. La pizza doit être légèrement dorée. Servez chaud.

Variante :
Vous pouvez ajouter 125 g de jambon cuit ou de poulet cuit, coupés en lanières.

Mini-quiches aux poireaux

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 6 parts

1 1/4 tasse de farine
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
2 à 3 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
3 poireaux coupés en rondelles
60 g de beurre
75 ml de vin blanc sec
2 œufs
3/4 de tasse de crème épaisse
1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée ou 1 cuil. à café de ciboulette séchée
Sel et poivre
2 cuil. à soupe de parmesan râpé

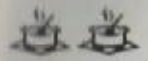
1. Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez la farine et le sel dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux. Le mélange doit être fin et granuleux. Ajoutez l'eau petit à petit pour obtenir une boule. Posez sur une surface légèrement farinée et pétrissez rapidement. Enveloppez dans une feuille de cellophane et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Divisez la pâte en six parts égales. Abaissez chaque part entre deux feuilles de cellophane. Recouvrez le fond et les bords de six petits moules à quiche de 10 cm. Coupez l'excès de pâte.
3. Recouvrez chaque moule de papier aluminium et remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Garniture
Réduisez la température du four à 180 °C. Lavez soigneusement les poireaux. Égouttez et coupez en rondelles fines. Faites revenir les poireaux dans le beurre. Ajoutez le vin et continuez la cuisson en remuant jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Répartissez dans les moules. Mélangez les œufs, la crème et la ciboulette. Salez et poivrez. Versez dans les moules. Saupoudrez de parmesan râpé. Laissez cuire 30 minutes au four. Les mini-quiches doivent être légèrement dorées et fermes au toucher. Servez chaud ou froid.

Mini-quiches aux poireaux (en haut) et pizza végétarienne

Note :
Il est important de toujours bien laver les poireaux puisqu'ils cachent bien souvent du sable entre leurs feuilles.

Quiche jardinière

Préparation : 40 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 4 à 6 parts



3/4 de tasse de farine
1/2 tasse de farine de blé entier
1 pincée de sel
100 g de beurre en morceaux
1 à 2 cuil. à soupe de jus de citron

Garniture
100 g de brocoli, en petits morceaux
2 petites courgettes coupées en rondelles de 2 cm
150 g de citrouille coupée en cubes de 2 cm
2 cuil. à soupe d'huile
1 petit poivron rouge, coupé en cubes moyens
1 oignon émincé
50 g de beurre
3 cuil. à soupe de farine
250 ml de lait
2 jaunes d'œufs
1 tasse de cheddar fort râpé
130 g de maïs en conserve
Sel et poivre du moulin

1. Mélangez les farines et le sel dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux pour obtenir un mélange soit fin et granuleux. Ajoutez le jus de citron graduellement et mélangez. Formez une boule. Versez un peu plus de jus de citron au besoin. Posez sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne souple. Abaissez la pâte et foncez le fond et les bords d'un moule à quiche de 20 cm. Coupez l'excès de pâte. Recouvrez de papier aluminium et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
3. Garniture
Faites cuire à la vapeur ou au four à micro-ondes, le brocoli, la courgette, la citrouille jusqu'à tendreté. Égouttez. Faites revenir le poivron et l'oignon dans l'huile. Mettez de côté. Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et faites cuire à feu doux en remuant. Ajoutez le lait en remuant. Portez à ébullition à feu moyen pour épaissir la sauce. Laissez bouillir 1 minute et retirez du feu. Incorporez les jaunes d'œufs en battant jusqu'à ce que le mélange soit lisse, puis le fromage. Salez et poivrez.
4. Mélangez les légumes cuits et la sauce dans un bol. Verser sur la croûte. Laissez cuire 20 minutes au four jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servez chaud.

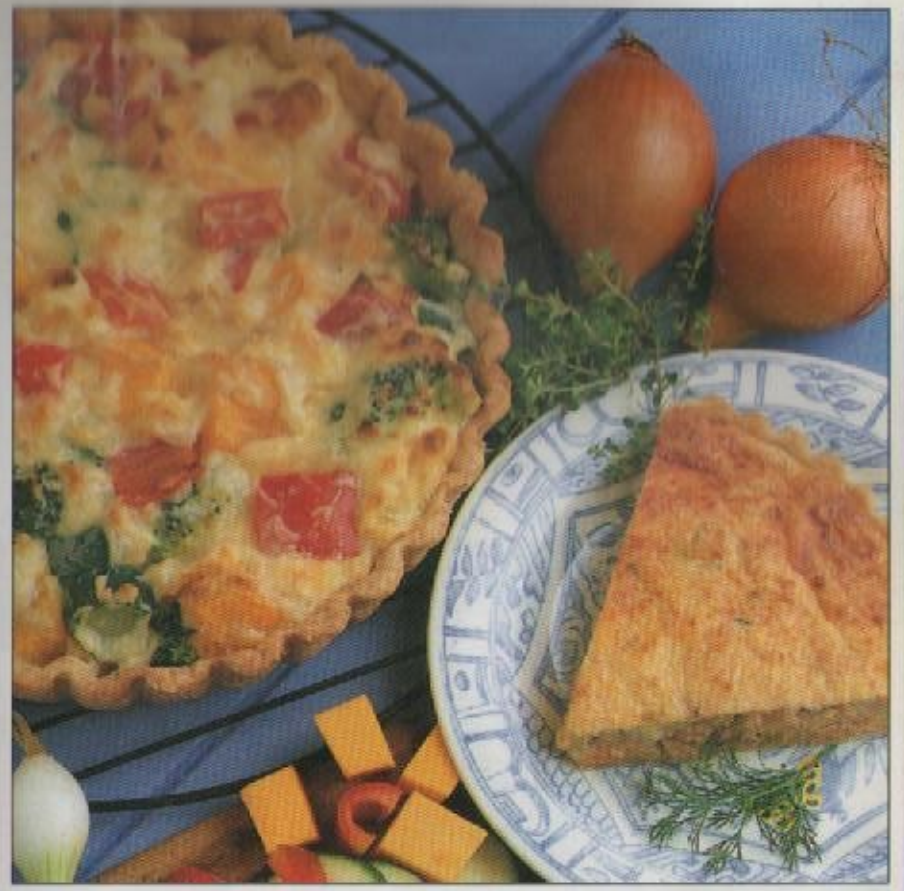
Quiche au saumon

Préparation : 30 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 4 à 6 parts

1 1/4 tasse de farine
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
2 à 3 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
2 boîtes de 210 g de saumon rose
1/2 tasse de fromage à la crème mou
1/3 de tasse de fromage ricotta
3 œufs légèrement battus
3 oignons verts finement émincés
Sel et poivre

1. Mélangez la farine et le sel dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux.
2. Ajoutez l'eau graduellement et mélangez pour former une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez rapidement. Abaissez la pâte et foncez le fond et les bords d'un moule à quiche de 20 cm. Coupez l'excès de pâte. Recouvrez de papier aluminium et mettez au frais pendant 20 minutes.
3. Préchauffez le four à 180 °C. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Garniture
Égouttez le saumon et émiettez-le. Dans le bol du robot, mélangez le fromage à la crème, la ricotta et les œufs jusqu'à ce que ce soit lisse.
5. Ajoutez le saumon, les oignons verts et mélangez à la cuillère de bois. Salez et poivrez. Versez sur la croûte. Laissez cuire 30 minutes au four. La quiche doit être dorée et ferme au toucher.



Quiche jardinière (à gauche) et quiche au saumon

Quiche au bleu

Préparation : 30 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 4 à 6 parts

1 tasse de farine
1 pincée de sel
1/2 tasse de noix moulues
60 g de beurre en morceaux
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
150 g de bleu
250 ml de lait
2 œufs légèrement battus
2 cuil. à soupe de persil frais haché ou 1 cuil. à soupe de persil séché
Sel et poivre

1. Mélangez la farine, le sel et les noix dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez l'eau graduellement et mélangez pour former une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez rapidement. Abaissez la pâte et foncez le fond et les bords d'un moule à quiche de 20 cm. Coupez l'excès de pâte. Recouvrez de papier aluminium et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
3. Garniture
Dans un bol, écrasez légèrement le fromage avec une fourchette. Ajoutez le lait, les œufs et le persil. Fouettez pour bien mélanger. Salez et poivrez. Versez sur la croûte. Laissez cuire 30 minutes au four. La quiche doit être légèrement dorée et gonflée. Servez chaud.

Quiche à la citrouille et au bacon

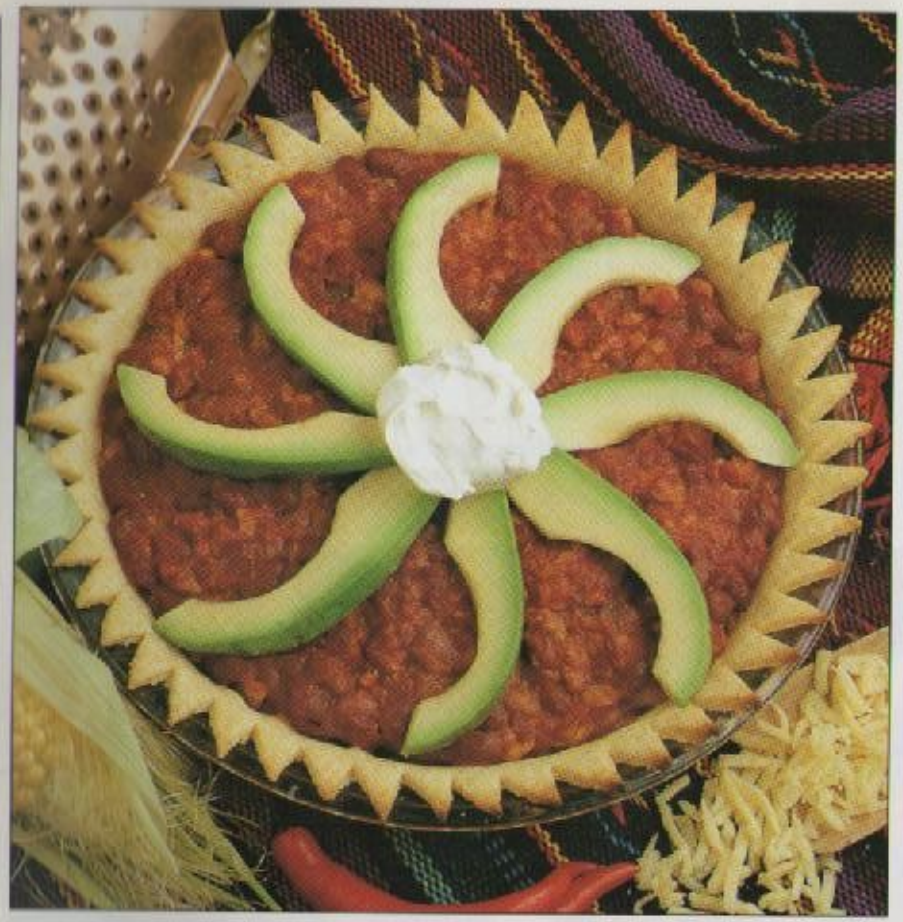
Préparation : 35 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 55 minutes
Pour 6 parts

1 1/4 tasse de farine
90 g de beurre en morceaux
1 cuil. à café de noix de muscade râpée
1/2 tasse de cheddar râpé
1 jaune d'œuf
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
1 cuil. à soupe d'huile
2 tranches bacon ou de poitrine fumée, coupées en petits morceaux
1 1/4 tasse de citrouille cuite en purée (maison ou en conserve)
1 cuil. à soupe de farine
1/2 tasse de crème épaisse
3 œufs
1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée ou 1 cuil. à café de ciboulette hachée
1 cuil. à soupe de basilic frais haché ou 1 cuil. à café de basilic séché
1 cuil. à café de noix de muscade râpée
Sel et poivre noir en grains, concassé

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mettez la farine dans le bol du robot. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez la muscade, le fromage, le jaune d'œuf, puis l'eau graduellement jusqu'à ce que le mélange forme une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez sur une surface légèrement farinée et pétrissez rapidement. Enveloppez dans une feuille de cellophane et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Abaissez la pâte entre deux feuilles de cellophane et foncez le fond et les bords d'un moule à quiche de 23 cm. Coupez l'excès de pâte.
3. Recouvrez la pâte de papier aluminium. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Garniture
Réduisez la température du four à 180 °C. Faites frire la poitrine fumée dans une poêle. Égouttez sur du papier absorbant. Mélangez avec le reste des ingrédients de la garniture. Disposez dans le moule. Laissez cuire 35 minutes au four. La quiche doit être légèrement dorée et ferme au toucher. Servez chaud.

Quiche à la citrouille et au bacon (à gauche) et quiche au bleu



1. Coupez le beurre jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux.

2. Avec un petit couteau tranchant, découpez des triangles dans la pâte.

Tourte mexicaine

Préparation : 35 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 4 à 6 parts

1 tasse de farine
1/4 de tasse de fécule de maïs ou polenta
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
440 g de haricots rouges en conserve
1/2 tasse de salsa douce ou forte
3/4 de tasse de cheddar râpé
2 boîtes de 130 g de maïs en grains en conserve, égoutté
Sel et poivre
1/2 tasse de salsa douce ou forte
2 cuil. à soupe de concentré de tomates
1 avocat
2 cuil. à soupe de crème fraîche

1. Tamisez les farines et le sel dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux, puis l'eau graduellement jusqu'à ce que le mélange forme une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne souple.
2. Abaissez la pâte et foncez le fond et les bords d'un moule à tarte de 23 cm. Coupez l'excès de pâte. Pour décorer le bord de la pâte, coupez la pâte à 1,5 cm d'intervalle. À l'aide d'un petit couteau tranchant, coupez des triangles dans la pâte de façon uniforme. Recouvrez de papier aluminium et mettez au frais pendant 20 minutes.
3. Préchauffez le four à 180 °C. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Garniture
Rincez à l'eau froide et égouttez les haricots rouges. Mélangez les haricots, la salsa, le fromage et le maïs en grains. Salez et poivrez. Étalez ce mélange sur la croûte. Mélangez la salsa et le concentré de tomates. Étendez sur la tourte. Laissez cuire 20 minutes au four.
5. Coupez l'avocat en deux, dénoyautez, pelez et coupez en morceaux. Disposez joliment les tranches d'avocat sur la tourte chaude. Mettre la crème fraîche au centre. Servez immédiatement avec une salade verte.

Tourte mexicaine

3. Étalez le mélange de haricots sur la pâte cuite.

4. Après la cuisson, garnissez de tranches d'avocat.

Soufflé au poulet et au champignons

Préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 6 parts

6 feuilles de pâte feuilletée
30 g de beurre fondu
1 cuil. à soupe de chapelure de pain sec
1 cuil. à soupe d'huile
1 suprême de poulet coupé en fines tranches
6 champignons, coupés en lamelles
Sel et poivre
2 cuil. à soupe de vin blanc

Garniture
40 g de beurre
2 cuil. à soupe de farine
2/3 de tasse de lait
Sel et poivre
3 œufs, séparés
1/3 de tasse de cheddar râpé
1 cuil. à soupe de parmesan râpé
1/4 de cuil. à café de moutarde en poudre

1. Posez devant vous une feuille de pâte de façon à ce que le côté le plus long soit parallèle au plan de travail. Badigeonnez une moitié de la feuille avec le beurre fondu et saupoudrez de chapelure. Rabattez la partie non beurrée sur la chapelure. Coupez une lanière de pâte sur un côté de façon à obtenir un carré. Repliez les quatre coins vers l'intérieur pour qu'ils se rencontrent au centre. Répétez l'opération avec les 5 autres feuilles de pâte. Beurrez 6 moules profonds de 12,5 cm. Tapissez chaque moule d'une feuille de pâte repliée. Couvrez les moules d'un linge humide pour éviter que la pâte s'assèche.
2. Chauffez l'huile dans une poêle et faites revenir le poulet et les champignons jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Salez et poivrez. Ajoutez le vin blanc pour déglacer. Laissez refroidir. Préchauffez le four à 200 °C.
3. Garniture
Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez la farine et faites cuire 1 minute en remuant. Ajoutez le lait pour obtenir un mélange lisse. Salez et poivrez. Faites cuire en remuant sans arrêt. Portez à ébullition et faites épaissir le mélange. Laissez bouillir 1 minute et retirez du feu. Incorporez les jaunes d'œufs en battant jusqu'à ce que ce le mélange soit très lisse. Incorporez les fromages et la moutarde.
4. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez au mélange de fromage. Répartissez le mélange de poulet dans les moules et garnissez du mélange d'œufs et de fromage. Laissez cuire 15 minutes au four jusqu'à ce que la garniture soit bien gonflée et dorée. Servez immédiatement.

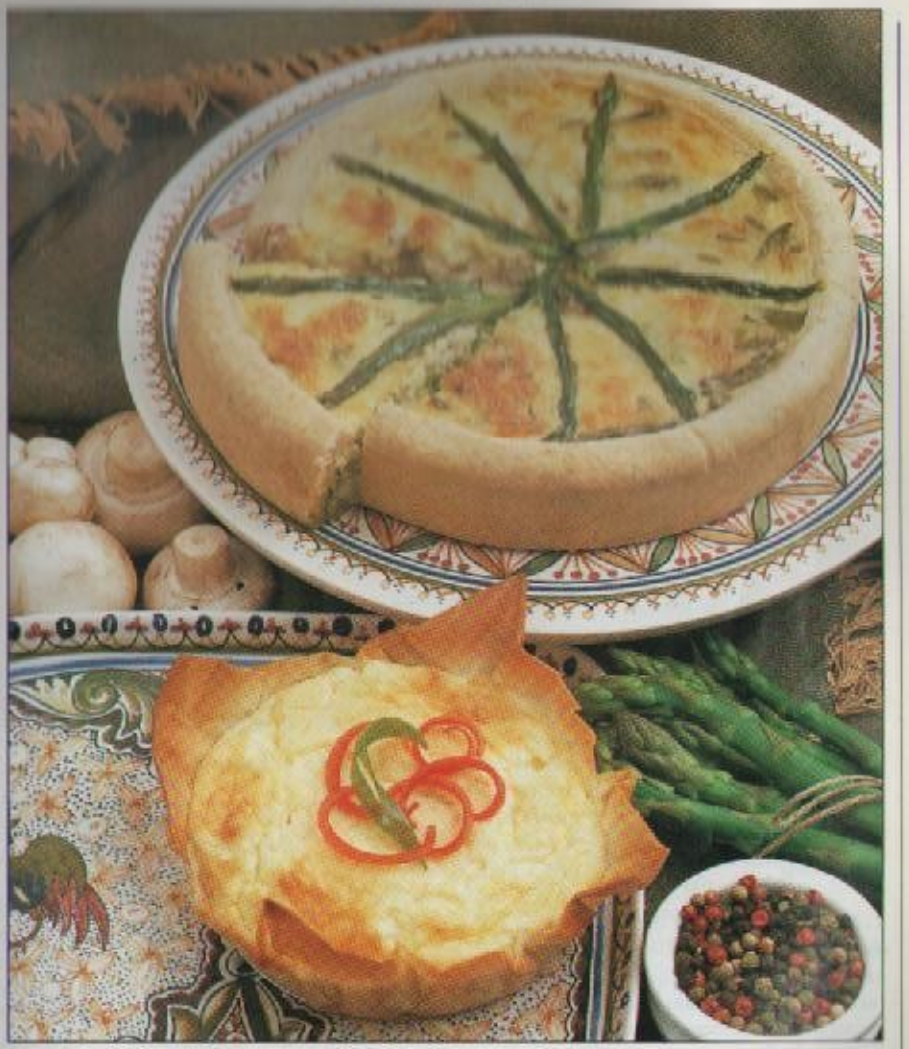
Quiche aux asperges

Préparation : 35 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 4 à 6 parts

1 tasse de farine
1 tasse de farine de blé entier
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
2 à 3 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
2 boîtes de 340 g d'asperges ou 20 petites asperges cuites
2 cuil. à café d'huile
1 petit oignon émincé
1/3 de tasse de crème épaisse
75 ml de lait
2 œufs
Sel et poivre
1/2 tasse de cheddar râpé

1. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez les farines et le sel dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux, puis l'eau graduellement jusqu'à ce que le mélange forme une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne souple. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Beurrez un moule à fond amovible de 20 cm. Abaissez la pâte et foncez le fond et les bords du moule. Coupez la pâte en la laissant dépasser 2 cm du moule. Repliez la pâte vers l'intérieur pour former un rebord. Recouvrez d'une feuille de cellophane et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Égouttez les asperges. Mettez-en huit de côté. Coupez le reste des asperges en morceaux de 2 cm. Dans une poêle, faites fondre l'oignon dans l'huile.
3. Battez la crème, le lait et les œufs dans un bol. Salez et poivrez. Posez les morceaux d'asperges, l'oignon et le fromage dans le moule tapissé de pâte. Versez le mélange d'œufs. Disposez le reste des asperges par-dessus. Laissez cuire 40 minutes au four. La quiche doit être dorée et ferme au toucher.



Quiche aux asperges (en haut) et soufflé au poulet et aux champignons

Tarte à l'oignon (à gauche) et tartelettes aux tomates grillées

Tartelettes aux tomates grillées

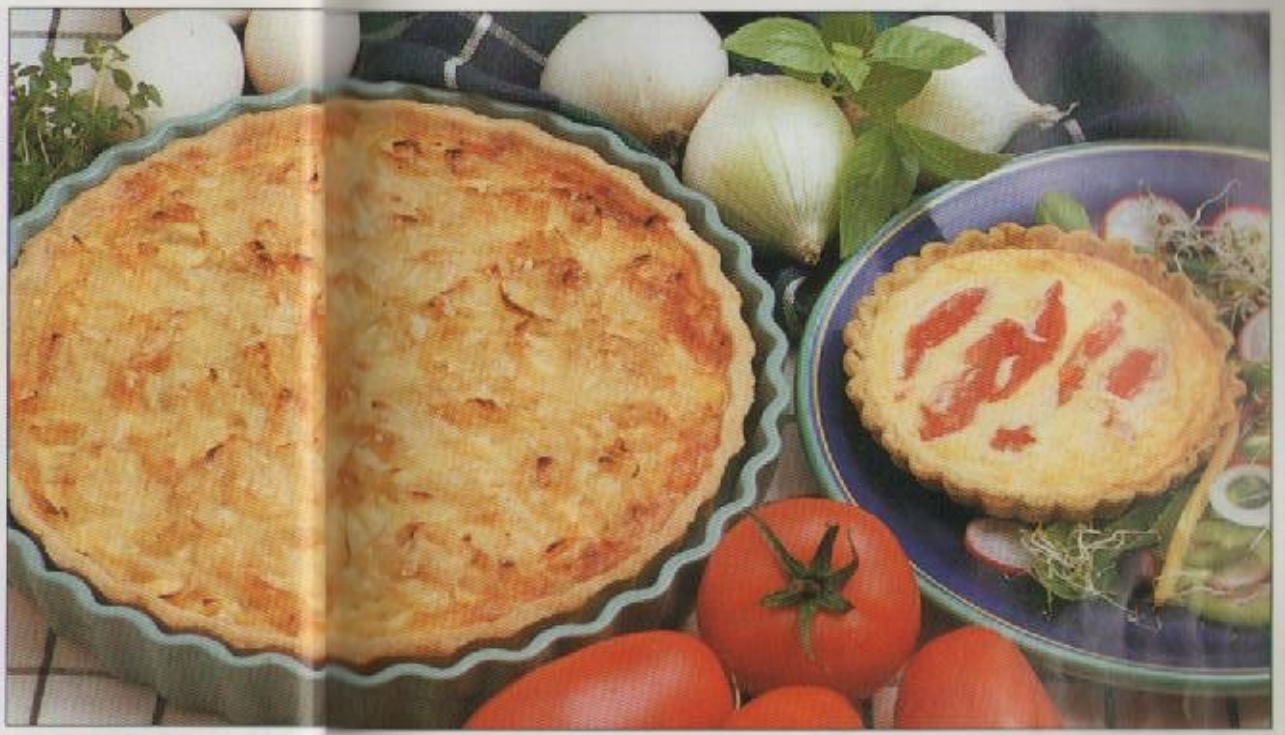
Préparation : 35 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 1 heure 20
Pour 6 tartelettes

1 1/2 tasse de farine
1 pincée de sel
100 g de beurre en morceaux
1 cuil. à soupe de persil frais haché ou 1 cuil. à café de persil séché
1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée ou 1 cuil. à café de ciboulette séchée
2 cuil. à soupe de basilic frais haché ou 2 cuil. à café de basilic séché
2 à 3 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
6 tomates fraîches
1 tasse de fromage mascarpone
3 œufs
1/2 tasse de gruyère râpé
Sel et poivre

1. Mélangez la farine et le sel dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Incorporez les herbes. Ajoutez l'eau graduellement et mélangez pour former une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez pour que la pâte devienne souple. Abaissez la pâte et foncez le fond et les bords de 6 moules à tartelettes de 10 cm. Recouvrez de papier aluminium et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
2. Garniture
Réduisez la température du four à 150 °C. Coupez chaque tomate en deux dans le sens de la longueur et épépinez. Posez le côté coupé vers le bas sur une grille. Mettez la grille sur une plaque. Laissez cuire 40 minutes au four. Retirez du four et laissez refroidir légèrement. Pelez les tomates. Laissez refroidir complètement, puis coupez chaque moitié de tomate en quatre lanières.
3. Mélangez le fromage mascarpone et les œufs dans un bol. Incorporez le gruyère. Salez et poivrez. Versez sur les croûtes. Disposez les lanières de tomate dans chaque moule. Laissez cuire 20 minutes au four jusqu'à ce que les tartelettes soient fermes au toucher. Servez chaud ou à température ambiante.

Note :
À défaut de mascarpone, vous pouvez utiliser du fromage ricotta.



Tarte à l'oignon

Préparation : 40 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 1 heure 25 minutes
Pour 4 à 6 parts

1 1/4 tasse de farine
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
2 à 3 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
25 g de beurre
7 petits oignons nouveaux émincés
1 cuil. à soupe de moutarde de Dijon
3 œufs légèrement battus
1/2 tasse de crème aigre
Sel et poivre
1/4 de tasse de parmesan râpé

1. Mettez la farine dans le bol du robot. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez l'eau graduellement jusqu'à ce que le mélange forme une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez sur une surface légèrement farinée et pétrissez pour obtenir une pâte souple.
2. Abaissez la pâte entre deux feuilles de cellophane et foncez le fond et les bords d'un moule à quiche de 23 cm. Recouvrez la pâte de papier aluminium mettez au frais pendant 20 minutes.
3. Préchauffez le four à 180 °C. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Garniture
Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les oignons à feu moyen en remuant jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés. Laissez refroidir.
5. Étalez la moutarde sur la croûte, puis les oignons. Fouettez les œufs avec la crème aigre. Salez et poivrez. Versez sur la croûte. Saupoudrez de parmesan. Faites cuire 35 minutes au four. La tarte doit être dorée et ferme au toucher. Servez avec une salade et une baguette.

Tartes et flans

Croûte feuilletée, garnitures fruitées, les tartes de ce chapitre se conjuguent de toutes les façons : ananas, mélasse, poires, noix, bananes… Tout simplement irrésistibles!

Tarte aux fraises

Préparation : 20 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 6 à 8 parts

1/3 de tasse de farine
2 cuil. à soupe de sucre
90 g de beurre en morceaux
1 œuf

Garniture
250 g de fromage à la crème
1/2 tasse de crème fraîche
1/2 tasse de sucre glace
1/2 cuil. à café de rhum
500 g de fraises lavées et équeutées
1/4 de tasse de confiture de fraises

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mettez la farine dans le bol du robot. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez l'œuf jusqu'à ce que le mélange commence à former une boule. Posez sur une surface légèrement farinée et pétrissez pour obtenir une pâte souple. Enveloppez dans une feuille de cellophane et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Abaissez la pâte entre deux feuilles de cellophane et foncez le fond et les bords d'un moule de 23 cm. Coupez l'excès de pâte.
3. Recouvrez la pâte de papier aluminium et remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Garniture
Battez dans un bol le fromage à la crème, la crème fraîche, le sucre glace et le rhum pour obtenir un mélange

Tarte aux fraises (en haut) et tarte au chocolat noir

homogène. Versez ce mélange sur la croûte.
5. Coupez les fraises en deux et disposez-les sur le mélange de fromage. Faites chauffer doucement la confiture et badigeonnez les fraises pour les glacer. Tenez au frais jusqu'au moment de servir.

Tarte au chocolat noir

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes + 3 heures de réfrigération
Pour 6 à 8 parts

180 g de beurre
4 œufs, séparés
1 tasse de sucre glace
1/2 tasse de cacao
2 cuil. à soupe de farine
1 tasse de noix moulues

Garniture
1 œuf, séparé
1 cuil. à soupe de sucre
60 g de chocolat blanc, fondu et tempéré
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé
1 cuil. à café de gélatine
1 cuil. à soupe de jus d'orange
1/3 de tasse de crème Chantilly
Copeaux de chocolat noir pour décorer

1. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un moule à tarte de 23 cm et saupoudrez-le de farine. Secouez pour retirer l'excès de farine. Battez le beurre et les jaunes d'œufs au mixeur jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Tamisez le sucre glace, le cacao et la farine. Incorporez au mélange précédent. Ajoutez les noix et mélangez.
2. Battez les blancs en neige ferme. Incorporez 1/4 des blancs d'œufs au mélange de cacao. Puis incorporez le reste des blancs. Étalez ce mélange dans le moule et laissez cuire 25 minutes au four jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher. Laissez refroidir.
3. Garniture
Battez le jaune d'œuf et le sucre au mixeur jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Ajoutez le chocolat blanc et le zeste d'orange. Mélangez. Dans un bol, faites gonfler la gélatine dans le jus d'orange. Faites fondre au bain-marie ou au micro-ondes. Ajoutez au mélange de chocolat et mélangez soigneusement.
4. Battez le blanc d'œuf en neige ferme. Incorporez la crème Chantilly et l'œuf au mélange de chocolat. Versez dans le moule et laissez au réfrigérateur pendant 3 heures environ jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Décorez de copeaux de chocolat.

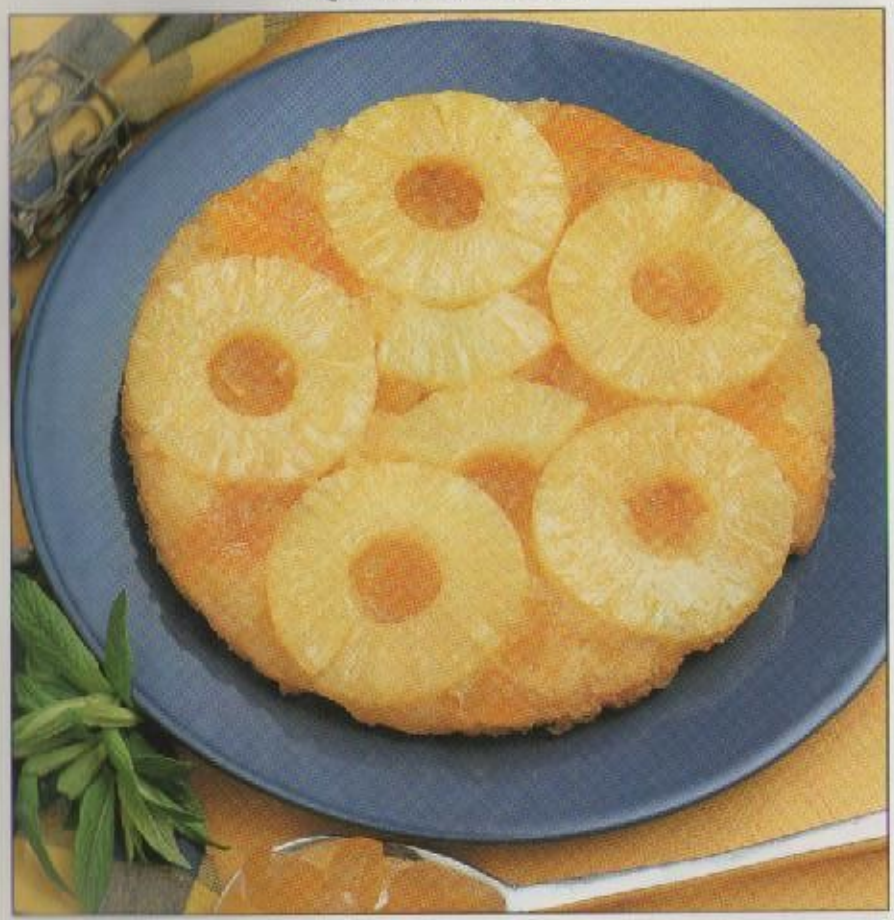
Triangles aux fruits

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 8 parts

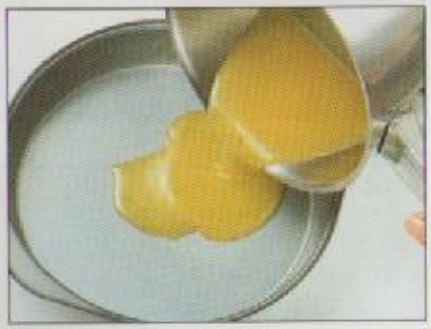
1 abaisse de pâte feuilletée
60 g de pâte d'amande
2 boîtes de conserve de 425 g de pêches, d'abricots ou de poires en moitiés, égouttées
20 g de beurre fondu
2 cuil. à café de sucre glace, tamisé

1. Préchauffez le four à 200 °C. Tapissez une plaque de papier sulfurisé. Abaissez la pâte feuilletée. Coupez la pâte en quatre carrés, puis coupez chaque carré à la diagonale pour former deux triangles. Abaissez la pâte d'amande, puis coupez en triangles un peu plus petits que les triangles de pâte. Garnissez chaque triangle de pâte d'un triangle de pâte d'amande.
2. Faites des incisions dans chaque fruit pour pouvoir déposer un fruit en éventail sur chaque triangle de pâte.
3. Badigeonnez les fruits et la pâte avec le beurre fondu. Saupoudrez la pâte et les fruits de sucre glace. Posez les triangles sur la plaque. Laissez cuire 10 minutes au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Servez immédiatement.

Triangles aux fruits



1. Battez le beurre en crème avec le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs.



2. Versez le caramel dans un moule rond de 20 cm.

Tarte tatin aux ananas

Préparation : 20 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 6 à 8 parts

60 g de beurre
1/4 de tasse de sucre
2 jaunes d'œufs
3/4 de tasse de farine
1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel

Caramel
60 g de beurre
1/3 tasse de sucre
2 cuil. à soupe de crème 35 %
1 boîte de conserve de 450 g d'ananas en tranches, égouttés
1 abricot sec coupé finement
1 cuil. à soupe de gingembre confit coupé finement

1. Préchauffez le four à 200 °C. Battez le beurre en crème avec le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs et battez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Tamisez la farine et mélangez avec la levure chimique et le sel. Incorporez au mélange précédent. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle soit souple. Enveloppez dans une feuille de cellophane et mettez au frais pendant 20 minutes.

2. Caramel
Portez à ébullition le beurre et le sucre dans une casserole. Baissez le feu et laissez mijoter 2 minutes en remuant, jusqu'à ce que le mélange soit épais et doré. Retirez du feu. Laissez tiédir. Incorporez la crème. (Si des grumeaux se forment, faites chauffer le mélange à feu doux). Versez le caramel dans un moule rond de 20 cm.

3. Posez les tranches d'ananas sur le caramel. Garnissez d'abricots séchés et de gingembre confit. Abaissez la pâte en un cercle de 23 cm. Posez la pâte sur les ananas en rentrant le bord de la pâte vers le fond du moule. Laissez cuire 20 minutes au four jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Retirez du four. Démoulez en passant la lame d'un couteau autour du moule. Servez immédiatement.

CUISI-TRUC

Les moules à fond amovible sont parfois difficiles à manier lorsqu'ils sortent du four. Vous pouvez les poser sur une plaque pour les détacher plus facilement.

Tarte tatin aux ananas

3. Garnissez d'abricots secs et de gingembre confit.

4. Posez la pâte sur les ananas en abaissant le bord de la pâte.

Tarte à la mélasse

Préparation : 30 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 4 à 6 parts

1 1/4 tasse de farine
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
2 à 3 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
1 tasse de mélasse
25 g de beurre
1 cuil. à café de gingembre moulu
1 3/4 tasse de chapelure de pain frais
1 œuf légèrement battu

1. Mélangez et le sel dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez l'eau graduellement jusqu'à ce que le mélange forme une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez sur une surface légèrement farinée et pétrissez pour obtenir une pâte souple.
2. Abaissez la pâte et foncez le fond et les bords d'un moule de 20 cm. Coupez l'excès de pâte. Abaissez l'excès de pâte de façon à former un rectangle de 20 x 10 cm. À l'aide d'un couteau tranchant, coupez des languettes de pâte d'une largeur de 1 cm. Recouvrez la pâte et les languettes d'une feuille de cellophane et mettez au frais pendant 20 minutes.
3. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez la mélasse, le beurre et le gingembre dans une casserole. Faites cuire à feu doux en remuant, jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Incorporez la chapelure et mélangez. Versez dans le moule. Entrecroisez les lanières de pâte sur le dessus de la tarte. Badigeonnez la pâte avec l'œuf battu. Laissez cuire 30 minutes au four jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Servez la tarte chaude ou tiède, avec de la glace ou de la crème Chantilly.

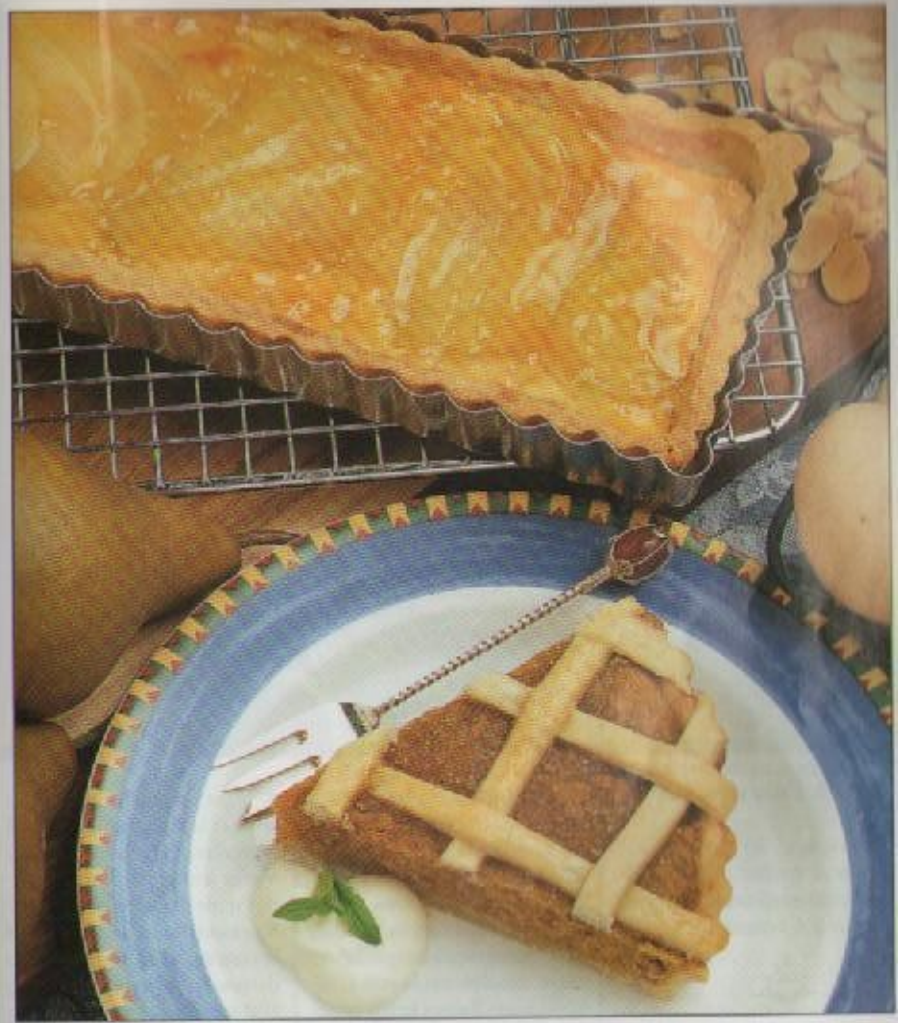
Tarte aux poires et aux amandes

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 6 parts

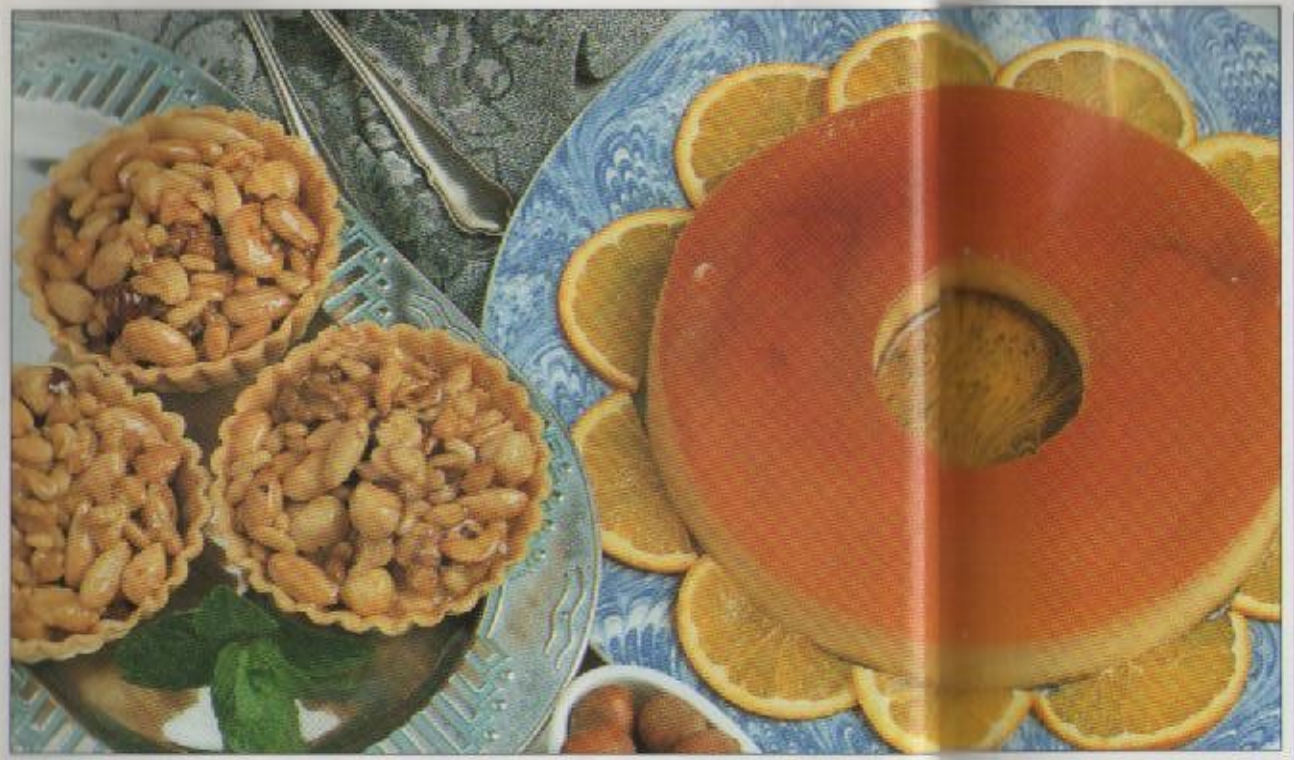
1 1/4 tasse de farine
1/4 de tasse de sucre
90 ml de beurre en morceaux
1 jaune d'œuf légèrement battu
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
1 grosse poire
50 g de beurre
1/4 de tasse de sucre
1 œuf légèrement battu
1 cuil. à café d'essence de vanille
2 cuil. à café de farine
6 cuil. à soupe d'amandes pilées
2 cuil. à soupe de confiture d'abricots, chauffée et filtrée

1. Mettez la farine et le sucre dans le bol du robot. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez le jaune d'œuf, puis l'eau graduellement jusqu'à ce que le mélange commence à coller. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Abaissez la pâte et foncez le fond et les bords d'un moule rectangulaire de 35 x 10 cm. Coupez l'excès de pâte. Recouvrez de papier aluminium et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
3. Garniture
Pelez la poire, coupez-la en deux et retirez le cœur. Faites pocher environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit à peine tendre. Retirez de la casserole. Laissez refroidir et coupez finement.
4. Battez le beurre en crème avec le sucre. Ajoutez l'œuf et l'essence de vanille. Battez jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Incorporez la farine et les amandes pilées. Étalez sur la croûte. Posez les tranches de poires. Faites cuire 20 minutes au four jusqu'à ce que ce soit doré et ferme au toucher. Pendant que la tarte est encore chaude, badigeonnez de confiture chaude.



Tarte aux poires et aux amandes (en haut) et tarte à la mélasse



Flan à l'orange

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes + réfrigération toute la nuit
Pour 4 à 6 personnes

2/3 de tasse de sucre
1 cuil. à soupe de jus d'orange
1 1/4 tasse de crème épaisse
125 ml de lait
2 cuil. à soupe de zeste d'orange râpé
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
4 œufs
1/4 de tasse de sucre supplémentaire

1. Préchauffez le four à 150 °C. Beurrez légèrement un moule à cheminée de 20 cm. Dans une casserole, faites chauffer le sucre et le jus d'orange à feu moyen en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Portez à ébullition. Baissez le feu et laissez bouillir 10 minutes sans remuer. Lorsque le mélange est doré, versez-le immédiatement dans le moule. Laissez refroidir.
2. Mélangez la crème et le lait dans une casserole. Ajoutez le zeste d'orange. Portez à ébullition. Retirez du feu et incorporez l'essence de vanille. Laissez refroidir 10 minutes.
3. Dans un bol, fouettez les œufs et le sucre pour obtenir un mélange léger et crémeux. Versez lentement le mélange de crème dans le bol en fouettant sans arrêt. Versez sur le caramel. Déposez le moule dans un plat peu profond allant au four. Versez de l'eau chaude dans le plat jusqu'à la moitié du moule. Laissez cuire 35 minutes au four jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laissez refroidir au réfrigérateur. Pour démouler, passez un couteau tout autour du flan et renversez sur une assiette plate. Mettez un linge imbibé d'eau chaude sur la base du moule pour déloger le caramel. Servez immédiatement.

Note :
Vous pouvez remplacer la crème épaisse par la même quantité de lait. La cuisson peut toutefois être un peu plus longue.

Tartelettes aux noix (à gauche) et flan à l'orange

Tartelettes aux noix

Préparation : 35 minutes + 30 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 4 tartelettes de 10 cm

1 1/4 tasse de farine
1 jaune d'œuf
60 g de beurre en morceaux
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
1/4 de tasse de pignons
1/4 de tasse de noix
1/4 de tasse de noix de cajou non salées
1/4 de tasse de noisettes
1/2 tasse d'amandes
60 g de beurre
1/4 de tasse de sucre
1/3 de tasse de miel

1. Préchauffez le four à 180 °C. Mettez les noix sur une plaque et faites-les griller légèrement au four. Transférez dans un bol et laissez refroidir.
2. Mettez la farine et le beurre dans le bol du robot jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajoutez le jaune d'œuf, puis l'eau graduellement jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Beurrez 4 moules à tartelettes de 10 cm. Divisez la pâte en 4 parts égales. Abaissez chaque part et foncez le fond et les bords des moules. Coupez l'excès de pâte. Recouvrez de papier aluminium et mettez au frais pendant 30 minutes.
3. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Dans une casserole, faites chauffer le beurre, le sucre et le miel à feu moyen en remuant, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Portez à ébullition et laissez mijoter 2 minutes jusqu'à ce que ce soit doré. Versez sur les noix et mélangez. Répartissez les noix sur les croûtes. Laissez cuire 20 minutes au four. Laissez refroidir complètement sur une grille avant de servir.

Note :
Vous pouvez utiliser les noix de votre choix. Il suffit qu'elles totalisent 1 1/2 tasse.

Tarte aux bananes

Préparation : 35 minutes + 30 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 6 à 8 parts

1 tasse de farine
1 pincée de sel
70 g de beurre en morceaux
2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
30 g de beurre
1 cuil. à soupe de mélasse
125 ml de lait concentré sucré
1/3 de tasse de noix de macadam ou du Brésil non salées et hachées
2 bananes
70 g de chocolat noir coupé en morceaux

1. Mettez la farine et le sucre dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez l'eau graduellement pour former une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Abaissez la pâte et foncez le fond et les bords d'un moule à tarte de 20 cm. Coupez l'excès de pâte. Recouvrez de papier aluminium et mettez au frais pendant 30 minutes.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
3. Garniture
Mélangez dans une casserole, le beurre, la mélasse et le lait concentré sucré. Laissez cuire à feu doux en remuant, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporez les noix. Coupez les bananes et posez-les sur la pâte. Versez le caramel aux noix sur les bananes. Laissez cuire 15 minutes au four. Laissez refroidir complètement.
4. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Décorez la tarte de chocolat fondu. Laissez refroidir. Servez avec de la crème Chantilly ou de la crème glacée à la vanille.

Cuisi-truc

Pour une plus belle décoration, mélangez des chocolats noirs, au lait et blanc.

Tarte aux bananes

1. Coupez le beurre jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux.

2. Foncez le fond et les bords d'un moule à tarte de 20 cm.

3. Coupez les bananes et posez-les sur la pâte.

4. Décorez la tarte de chocolat fondu.

Tarte aux fraises et aux kiwis

Préparation : 35 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 6 à 8 parts

1 tasse de farine
1/4 de tasse de sucre
60 g de beurre en morceaux
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
1 jaune d'œuf
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Crème pâtissière
3 jaunes d'œufs
2 cuil. à soupe de sucre
2 cuil. à soupe de farine
250 ml de lait
1 cuil. à café d'essence de vanille

Garniture
125 g de fraises
1 kiwi
2 cuil. à soupe de gelée de pomme

1. Mettez la farine et le sucre dans le bol du robot. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez l'essence de vanille, le jaune d'œuf, puis l'eau graduellement jusqu'à ce que le mélange commence à coller. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Abaissez la pâte et foncez le fond et les bords d'un moule à tarte de 20 cm. Coupez l'excès de pâte. Recouvrez de papier aluminium et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
3. Garniture
Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs, le sucre et la farine jusqu'à ce que le mélange devienne bien clair. Faites chauffer le lait dans une casserole et retirez avant l'ébullition. Ajoutez le lait petit à petit au mélange d'œuf en battant sans arrêt. Laissez cuire à feu doux en remuant et portez à ébullition pour épaissir le mélange. Retirez du feu. Ajoutez l'essence de vanille. Posez une feuille de cellophane directement à la surface de la crème pâtissière. Laissez refroidir.
4. Coupez les fraises en deux. Pelez le kiwi et coupez-le finement. Étalez la crème pâtissière sur la croûte et disposez les fruits par-dessus. Faites chauffer la gelée de pomme. Badigeonnez les fruits avec la gelée.

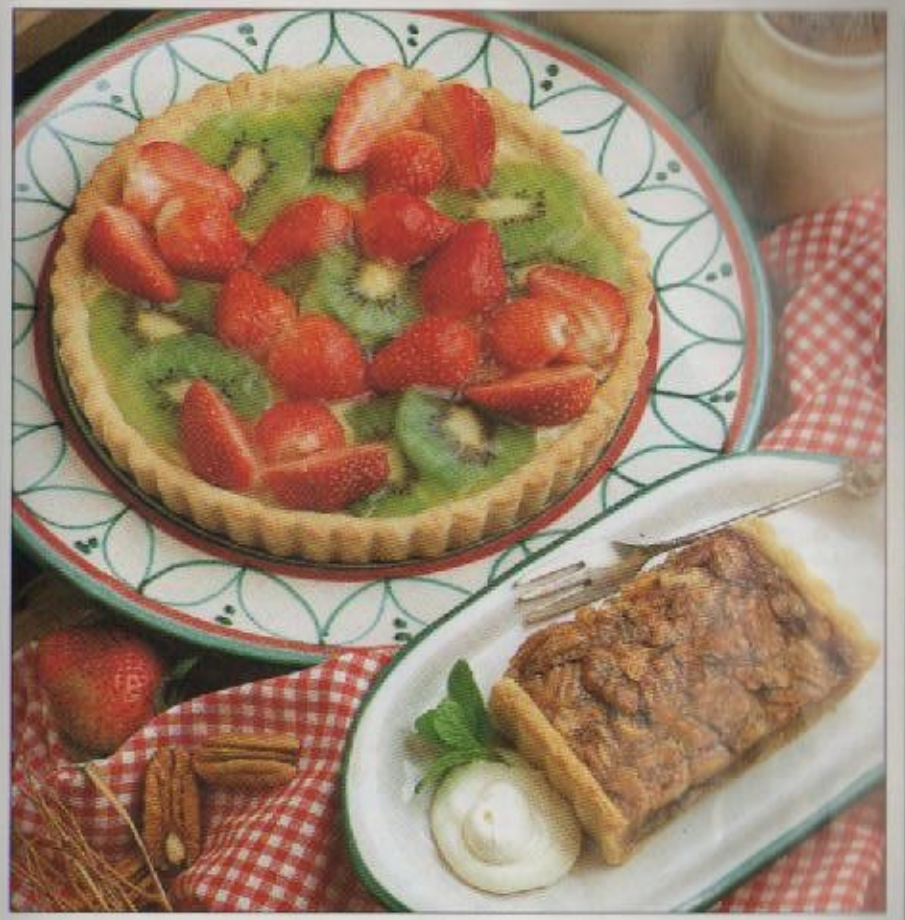
Tarte aux noix de pécan

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes
Pour 6 à 8 parts

1 1/4 tasse de farine
2 cuil. à café de sucre
90 g de beurre en morceaux
1 jaune d'œuf
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
2 œufs
1/2 tasse de cassonade
1/2 tasse de sirop de maïs
1 1/4 tasse de noix de pécan en gros morceaux
20 g de beurre fondu

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mettez la farine et le sucre dans le bol du robot. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajoutez le jaune d'œuf, puis l'eau graduellement jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Enveloppez dans une feuille de cellophane et mettez au frais pendant 30 minutes.
2. Abaissez la pâte entre deux feuilles de cellophane. Foncez le fond et les bords d'un moule rectangulaire de 35 x 10 cm. Coupez l'excès de pâte.
3. Recouvrez de papier aluminium et remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Garniture
Réduisez la température du four à 190 °C. Dans un bol, fouettez les œufs, la cassonade, le sirop de maïs, les noix de pécan et le beurre fondu jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Versez sur la croûte. Laissez cuire 25 minutes au four jusqu'à ce que la garniture soit ferme au toucher. Laissez refroidir sur une grille. Servez tiède ou froid.



Tarte aux fraises et aux kiwis (en haut), tarte aux noix de pécan

Shortcake aux petits fruits

Préparation : 30 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 6 parts

2 œufs
1/3 de tasse de sucre
1/2 tasse de farine
1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
30 g de beurre fondu et tempéré
1/3 de tasse de crème 35 %
1 cuil. à soupe de sucre
250 g de framboises
250 g de myrtilles de bleuets
1 cuil. à café de sucre glace

1. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un moule rond de 23 cm peu profond. Saupoudrez légèrement de farine. Dans un bol, battez les œufs environ 5 minutes au mixeur jusqu'à ce qu'ils soient pâles et épais. Ajoutez le sucre, 1 cuil. à soupe à la fois, en battant sans arrêt, jusqu'à ce qu'il soit dissous et que le mélange soit jaune pâle et brillant. Ajoutez le beurre.
2. Tamisez la farine, la levure chimique et le sel. Incorporez au mélange précédent. Tapissez le moule. Laissez cuire 20 minutes au four jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laissez reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille. Laissez refroidir.
3. Fouettez la crème avec le sucre. Étalez-la sur le gâteau et disposez les fruits. Saupoudrez de sucre glace.

Tarte au citron

Préparation : 20 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 50 minutes + 2 heures de réfrigération
Pour 6 à 8 parts

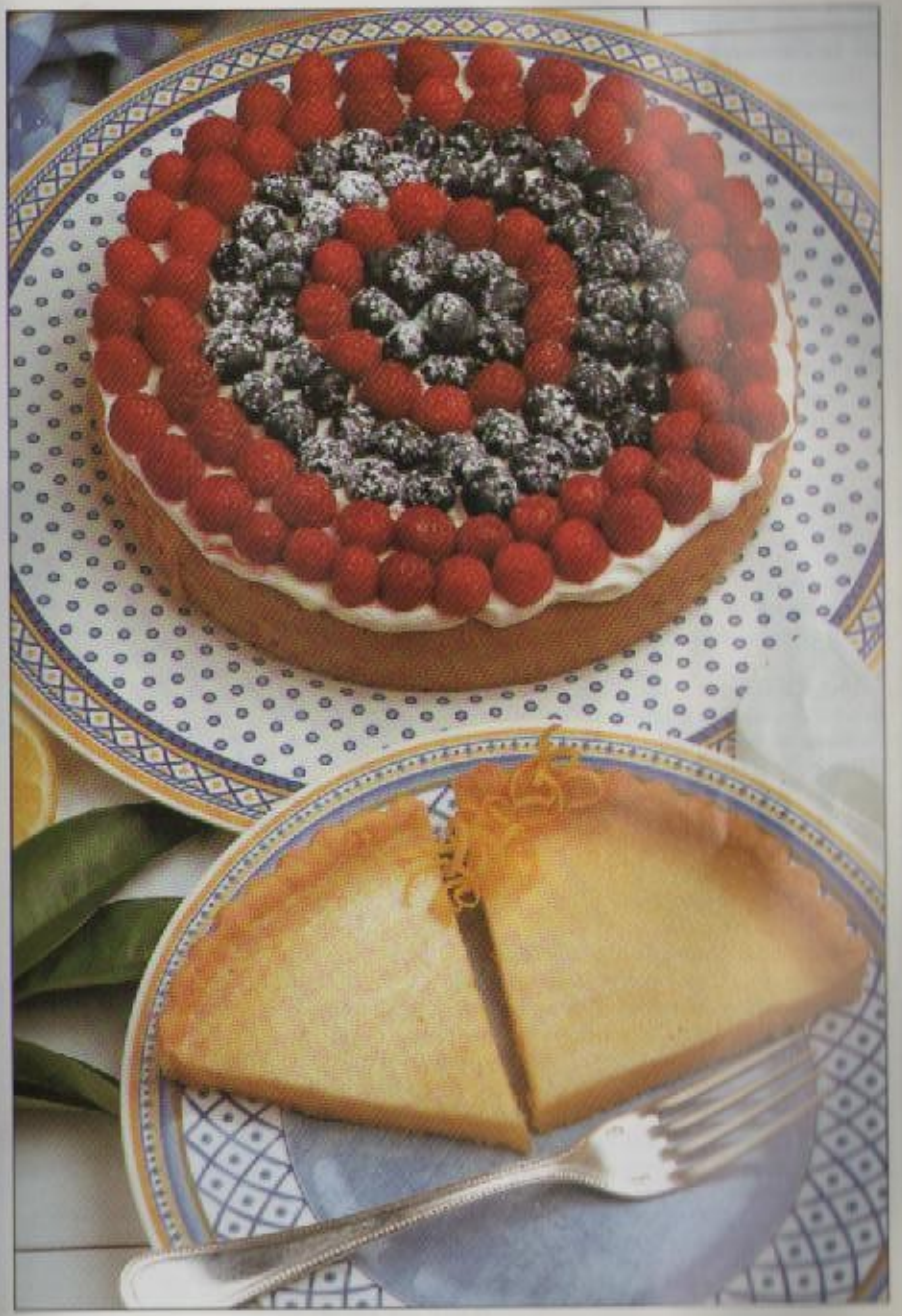
3/4 de tasse de farine
1/4 de tasse de préparation pour crème anglaise
1 cuil. à soupe de sucre
60 g de beurre en morceaux
1 jaune d'œuf
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
2 œufs légèrement battus
1 cuil. à café de zeste de citron râpé
1/4 de tasse de jus de citron
1/2 tasse de sucre
1 cuil. à soupe de crème épaisse
40 g de beurre fondu

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mettez la farine et le sucre dans le bol du robot. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez le jaune d'œuf, puis l'eau graduellement jusqu'à ce que le mélange commence à coller. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Enveloppez dans une feuille de cellophane et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Abaissez la pâte entre deux feuilles de cellophane. Foncez le fond et les bords d'un moule rond de 20 cm. Coupez l'excès de pâte.
3. Recouvrez de papier aluminium et remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Garniture
Réduisez la température du four à 180 °C. Fouettez les œufs, le zeste de citron, le jus de citron, le sucre, la crème et le beurre. Étalez le mélange sur la croûte. Laissez cuire 35 minutes au four jusqu'à ce que ce la tarte soit ferme au toucher. Laissez tiédir à température ambiante. Mettez au frais pendant 2 heures. Servez froid.

Note :
Vous trouverez la préparation pour crème anglaise dans les épiceries, au rayon des poudings instantanés.

Shortcake aux petits fruits (en haut) et tarte au citron



Tarte aux fruits de la Passion

Préparation : 30 minutes + 1 heure de réfrigération
Temps de cuisson : 1 heure 20 minutes
Pour 6 parts

1 1/4 tasse de farine
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
1/4 de tasse de sucre
2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
1 1/2 tasse de fromage ricotta
1/2 tasse de sucre
3 œufs
1/2 tasse de crème épaisse
3 fruits de la passion
2 cuil. à café de sucre glace

1. Mettez la farine et le sel dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez l'eau graduellement pour former une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Abaissez la pâte et foncez un moule rond profond de 20 cm. Recouvrez de papier aluminium et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
3. Garniture
Dans le bol du robot culinaire, mélangez la ricotta, le sucre, les œufs et la crème jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajoutez la pulpe des fruits de la passion. Mélangez rapidement. Versez sur la croûte et laissez cuire 1 heure au four. La tarte doit être légèrement dorée et ferme au toucher. Laissez refroidir et mettez au frais pendant 1 heure. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

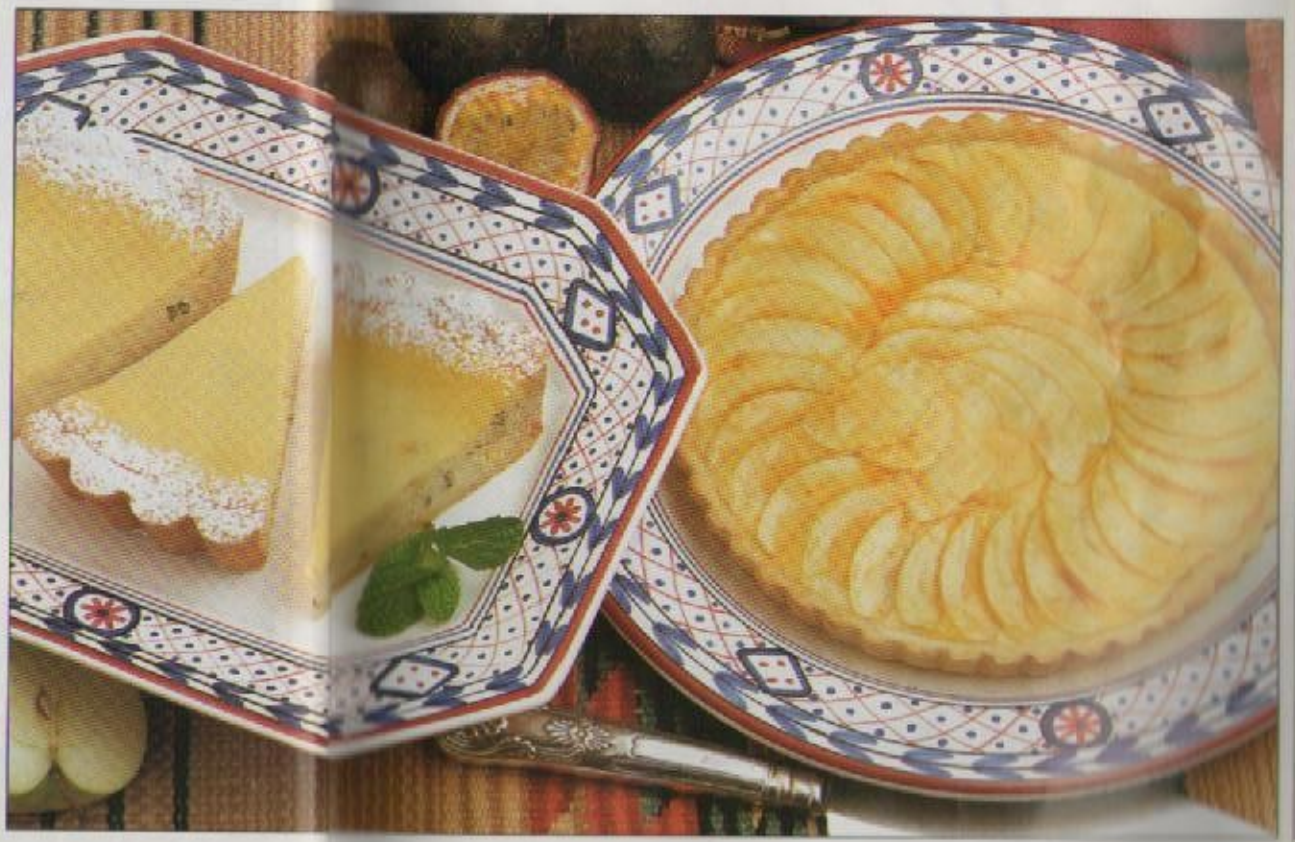
Tarte aux pommes

Préparation : 35 minutes + 30 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 4 à 6 parts

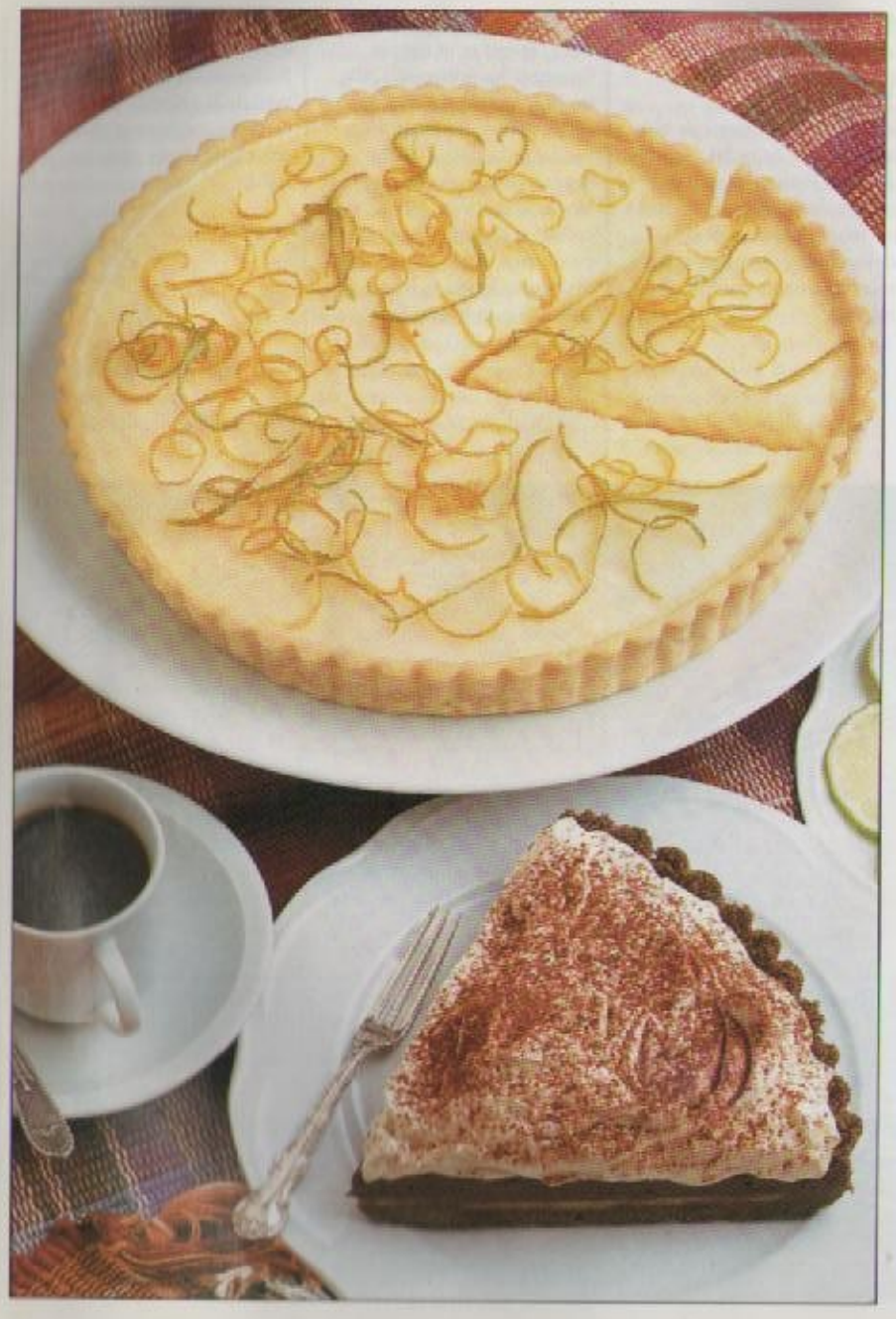
1 tasse de farine
1/4 de tasse de cheddar râpé finement
30 g de beurre en morceaux
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
2 pommes vertes
1 œuf légèrement battu
1/4 de tasse de sucre
2 cuil. à soupe de farine
1 cuil. à café d'essence de vanille
3/4 de tasse de crème fraîche
30 g de beurre, fondu
2 cuil. à soupe de gelée de pomme ou de confiture d'abricots, chauffée et filtrée

1. Mettez la farine et le fromage dans le bol du robot. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez l'eau graduellement jusqu'à ce que le mélange commence à coller. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Abaissez la pâte et foncez le fond et les bords d'un moule rond de 20 cm. Coupez l'excès de pâte. Recouvrez de papier aluminium et mettez au frais pendant 30 minutes.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
3. Garniture
Pelez, épépinez et coupez finement les pommes. Dans un bol, mélangez l'œuf, le sucre, la farine, l'essence de vanille et la crème fraîche jusqu'à ce que ce soit lisse. Versez le mélange sur la croûte et disposez les pommes par-dessus. Badigeonnez avec du beurre fondu et laissez cuire 25 minutes au four jusqu'à ce que les pommes soient légèrement dorées. Badigeonnez la tarte chaude avec de la gelée de pomme ou de la confiture d'abricots chaude et servez tiède ou froid.



Tarte aux fruits de la Passion (à gauche) et tarte aux pommes



Tarte cappucino

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : –
Pour 6 à 8 parts

1 3/4 tasse de biscuits au chocolat émiettés
125 g de beurre fondu

Crème au chocolat blanc
100 g de chocolat blanc coupé en morceaux
1/4 de tasse de crème 35 %

Mousse au moka
200 g de chocolat noir fondu
60 g de beurre fondu
1/4 de tasse de crème 35 %
2 jaunes d'œufs
3 cuil. à soupe de café instantané
2 cuil. à café d'eau
3/4 de tasse de crème 35 %

Garniture
1 1/3 tasse de crème 35 %
2 cuil. à soupe poudre de cacao

1. Mélangez dans un bol les de biscuits émiettés et le beurre fondu. Pressez le mélange avec les doigts dans un moule à tarte de 23 cm. Mettez au frais pendant 20 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme.
2. Crème au chocolat blanc
Faites fondre le chocolat avec la crème au bain-marie. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Étalez sur la croûte de biscuits. Tenez au frais jusqu'à ce que ce soit ferme.
3. Mousse au moka
Dans un bol, mélangez le chocolat fondu, le beurre fondu, la crème, les jaunes d'œufs et le café dilué dans l'eau. Fouettez la crème qui doit devenir bien ferme. Incorporez au mélange précédent. Étalez la mousse dans le moule. Mettez au frais jusqu'à ce que ce soit ferme.
4. Garniture
Juste avant de servir, fouettez la crème. Étalez-la sur la mousse au moka et saupoudrer de cacao tamisé.

Tarte givrée au citron

Préparation : 40 minutes + 20 minutes de repos + 6 heures de congélation
Temps cuisson : 15 minutes
Pour 6 parts

1 1/4 tasse de farine
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
1 jaune d'œuf
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
4 œufs
2 jaunes d'œufs
2/3 de tasse de sucre
1/2 tasse de jus d'orange
2 cuil. à soupe de jus de citron
1/4 de cuil. à café de zeste de citron râpé
60 g de beurre en morceaux
1 tasse de crème épaisse

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mettez la farine et le sel dans le bol du robot. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajoutez le jaune d'œuf, puis l'eau graduellement jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Versez un peu plus d'eau au besoin. Pétrissez pour obtenir une pâte souple. Enveloppez dans une feuille de cellophane et laissez reposer 20 minutes à température ambiante.
2. Abaissez la pâte entre deux feuilles de cellophane. Foncez le fond et les bords d'un moule rond à fond amovible de 23 cm.
3. Recouvrez de papier aluminium et remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Garniture
Dans la partie supérieure du bain-marie, hors du feu, fouettez les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne homogène. Ajoutez le jus d'orange, le jus et le zeste de citron et mélangez. Mettez sur le feu, au-dessus d'une eau frémissante, et fouettez sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos d'une cuillère. Ne laissez pas bouillir. Retirez du feu et incorporez le beurre en fouettant. Laissez refroidir. Incorporez la crème. Versez le

Tarte givrée au citron et tarte cappucino

mélange sur la croûte et congelez environ 6 heures. Retirez du congélateur 10 minutes avant de servir. Garnissez de zeste d'agrumes.

Note :
Pour varier les saveurs d'agrumes, parfumez cette tarte de jus de mandarine ou de clémentine.

Tarte aux pommes et à la rhubarbe

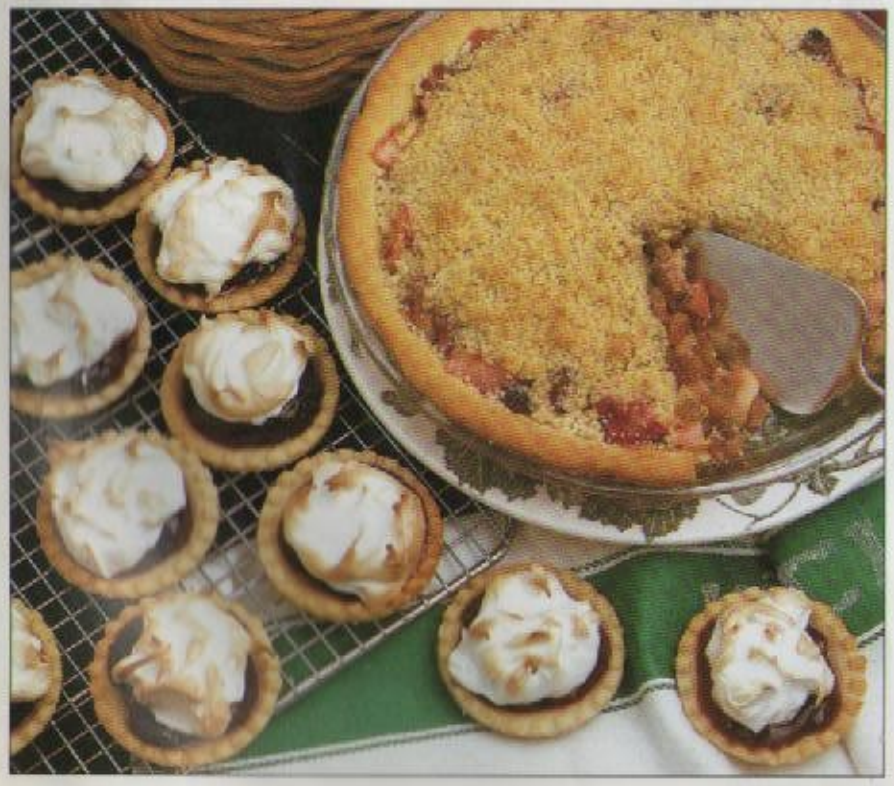
Préparation : 30 minutes + 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 6 parts

1 1/4 tasse de farine
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
1 œuf
2 cuil. à café d'eau

Garniture
2 1/2 tasses d'eau
3/4 de tasse de sucre
2 tasses de rhubarbe fraîche ou surgelée et décongelée, en morceaux
2 grosses pommes vertes pelées et coupées en tranches fines
1/2 tasse de raisins secs
1 zeste de citron
3/4 de tasse de farine
90 g de beurre
1/2 cuil. à café de cannelle moulue
1/2 tasse de cassonade

1. Préchauffez le four

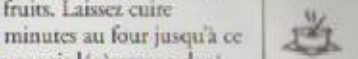
Tarte aux pommes et à la rhubarbe (à gauche), tartes miniatures aux cerises



à 200 °C. Mettez la farine et le sel dans le bol du robot. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez l'œuf, puis l'eau graduellement jusqu'à ce que le mélange commence à coller. Versez un peu plus d'eau au besoin. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Enveloppez dans une feuille de cellophane et mettez au frais pendant 20 minutes.
2. Abaissez la pâte entre deux feuilles de cellophane. Foncez le fond et les bords d'un moule à tarte de 23 cm. Coupez l'excès de pâte.
3. Recouvrez de papier aluminium et remplissez de pois secs. Laissez cuire 10 minutes au four. Retirez les pois et le papier aluminium. Remettez au four et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
4. Abaisser la pâte entre deux feuilles de cellophane et foncer le fond et les côtés d'un moule à tarte de 23 cm. Coupez l'excès de pâte.
5. Garniture
Portez à ébullition l'eau et le sucre dans une casserole. Ajoutez la rhubarbe, les pommes, les raisins secs et le zeste de citron. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que la rhubarbe soit presque tendre mais conserve encore sa forme. Retirez du feu. Égouttez et ôtez le zeste. Laissez tiédir et versez dans le moule.
6. Mélangez la farine et la cannelle dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajoutez la cassonade et saupoudrez sur les fruits. Laissez cuire 30 minutes au four jusqu'à ce que ce soit légèrement doré.

Tartes miniatures aux cerises

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes
Pour 12 tartelettes



12 tartelettes (pâte à cuire)
425 g de cerises de Montmorency au sirop
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé
1 cuil. à soupe de farine
2 cuil. à café d'eau
12 tartelettes prêtes à cuire

Meringue
2 blancs d'œufs
1/2 tasse de sucre

1. Préchauffez le four à 200 °C. Laissez cuire les tartelettes 10 minutes au four. Laissez refroidir sur une grille.
2. Mettez les cerises et leur sirop, le zeste d'orange ainsi que le mélange de farine et d'eau dans une casserole. Laissez cuire à feu moyen en remuant jusqu'à ébullition et épaississement du sirop. Laissez tiédir. Répartissez dans les tartelettes.
3. Meringue
Fouettez les blancs en neige pas trop ferme. Ajoutez le sucre graduellement tout en battant, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Posez la meringue sur les tartelettes. Laissez cuire 5 minutes au four jusqu'à ce que la meringue soit légèrement dorée. Laissez refroidir et servez.